

Технологическая карта № **РТ560**

Номер рецептуры: РТ560

Наименование блюда : ****Щи с капустой, картофелем без сметаны**

Наименование сырья	Норма закладки на одну порцию, в гр.							
	Ясли		Детсад		ГКП		*Сотруд	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	40	29	45	36	40	29		
Картофель	64.3	45	75.7	50	64.3	45		
Морковь	9	7	14	10	9	7		
Лук репчатый	8	7	12	10	8	7		
Масло растительное	1	1	2	2	1	1		
Соль йодированная	0.3	0.3	1.2	1.2	0.3	0.3		
В ы х о д	150		200					

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, добавляют морковь, нарезанную соломкой и припущенную с растительным маслом, затем бланшированный и пассированный репчатый лук и варят 10 мин. Добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. Настаивают 10-12 мин. В щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1 000 г щей), растертый с солью. Температура подачи — 65 °С.

Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели:

Внешний вид: на поверхности блески жира, овощи сохранили форму нарезки, аккуратно нашинкованы.

Консистенция: супа - однородная, составляющих - мягкая.

Цвет: свойственный набору продуктов.

Вкус: слегка сладковатый, свойственный набору продуктов.

Запах: свойственный набору продуктов, без посторонних запахов, не допускается запах пареной капусты

Пищевая и энергетическая ценность блюда:

Категория	Выход	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
Ясли	150	1.51	1.2	9.7	55.61	0	0	0	0	0
Детсад	200	1.79	2.23	11.28	72.33	0	0	0	0	0

Источники, используемые при составлении:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора

Диетолог _____ М.А. Смолина