

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
Детский сад № 4 «Светлячок»  
Дючкова А.Н.  
21.03.2017г. приказ № 65

## Борщ с капустой и картофелем № 57

Наименование блюда: **Борщ с капустой и картофелем**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) № 57

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна*

**Рецептура (раскладка продуктов) на 195 грамм нетто/на 175 грамм нетто блюда:**

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла	39	31,2	35	28
Капуста белокочанная	19,5	15,6	17,5	14
Картофель	20,87	15,6	18,72	14
Морковь	12,29	9,75	11,02	8,75
Лук	9,36	7,8	8,4	7
Томат-паста	5,85	5,85	5,25	5,25
Масло растительное	2,5	2,5	3,5	3,5
Сахар	1,95	1,95	1,75	1,75
Бульон мясной № 511	-	156	-	140
или Вода питьевая	156	156	140	140
Соль пищевая йодированная	1	1	0,9	0,9

**Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):**

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 195 грамм блюда	Содержание питательных веществ на 175 грамм блюда
Белки, г	1,423	1,277
Жиры, г	3,822	3,43
Углеводы, г	9,945	8,92
Калорийность, ккал	79,95	71,75
В1, мг	0,039	0,035
В2, мг	0,039	0,035
С, мг	8,016	697,192
Са, мг	34,612	31,062
Fe, мг	0,0936	0,84

**Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**

### Технология приготовления

В кипящий бульон или воду, закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, нарезанный брусочками, варят 10-15 мин, кладут припущенные овощи, тушеную или вареную свеклу, томатное пюре и варят борщ до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар. Борщ можно заправить подсушенной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 100 г борща). Выход порции определяется возрастной группой.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками)

**Консистенция:** свекла и овощи - мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

**Цвет:** малиново-красный, жир на поверхности

**Вкус:** кисло-сладкий, умеренно соленый

**Запах:** продуктов, входящих в блюдо