

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
Детский сад № 4 «Светлячок»  
Дючкова А.Н.  
21.05.2017г. приказ № 65

## Рассольник ленинградский № 76

Наименование блюда: **Рассольник ленинградский**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №76

Вид обработки: **Варка**

Наименование сборника рецептов: *Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под ред. М. П. Мозильного 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
Картофель	78	58,5	70	52,5
Крупа перловая	3,9	3,9	3,5	3,5
или Крупа пшеничная	3,9	3,9	3,5	3,5
или Рис	3,9	3,9	3,5	3,5
или Крупа овсяная	3,9	3,9	3,5	3,5
Морковь	9,75	7,8	8,75	7
Лук	4,68	3,9	4,2	3,5
Огурцы соленые	13,06	11,7	11,72	10,5
Масло растительное	2,5	2,5	3,5	3,5
Бульон мясной № 511	-	146,25	-	131,25
или Вода питьевая	146,25	146,25	131,25	131,25
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	1,638	1,47
Жиры, г	3,997	3,587
Углеводы, г	12,948	11,62
Калорийность, ккал	94,185	84,525
В1, мг	0,078	0,07
В2, мг	0,039	0,035
С, мг	5,889	5,285
Са, мг	20,631	18,515
Fe, мг	0,761	0,682

**Технологическая карта приготовления блюда в ДОУ:**

### Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль. Сметану добавляют в готовый суп и доводят до кипения. Рекомендуется для детей старшей возрастной группы.

#### Требования к качеству

**Внешний вид:** в жидкой части рассольника - огурцы без кожицы и семян, нарезанные ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой

**Консистенция:** овощей, мяса - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

**Цвет:** жира на поверхности - желтый, овощей - натуральный

**Вкус:** умеренно соленый, с умеренной кислотностью

**Запах:** продуктов, входящих в рассольник