

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.Н. Стромиллова

Основание: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет), Новосибирск, 2021, 296с. ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора.

Номер: 54-28з

Технологическая карта Я300257

Наименование блюда (изделия): Свекла отварная дольками.

Область применения:

Категория: 7-11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	68,167	54,5	6,8167	5,45
Масло растительное	3,4	3,4	0,34	0,34
Петрушка (зелень)	1	1	0,1	0,1
Масса готового блюда (изделия)	50		5	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 21 ккал	Белки 0,75 г	Жиры 0,09 г	Углеводы 4,34 г
------------------------	--------------	-------------	-----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,01 мг	B2 0,02 мг	C 2,23 мг	A 650 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 17,5 мг	Фосфор (P) 20 мг	Магний (Mg) 10,8334 мг	Железо (Fe) 0,6667 мг	
Калий (K) 130 мг	Йод (I) 3,8334 мг	Селен (Se) 0,3334 мг	Фтор (F) 10,8334 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и режут на небольшие дольки, заправляют растительным маслом. При подаче посыпают зеленью

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: дольки свеклы одинаковые, сохранили форму

Цвет: цвет свойственный отварной свекле

Запах: свойственный отварной свекле и растительного масла

Составитель

ведущая специалист по питанию
(должность)


(подпись)

А.В. Маракушина

(ФИО)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  Н.Н. Стромилова

Основание: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет), Новосибирск, 2021, 296с. ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора.

Номер: 54-28з

Технологическая карта Я300257

Наименование блюда (изделия): Свекла отварная дольками.

Область применения:

Категория: 7-11 лет, с 12 лет и старше

Разрешенные диеты:

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества

Наименование	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла	40,9	32,7	4,09	3,27
Масло растительное	2,04	2,04	0,204	0,204
Петрушка (зелень)	0,6	0,6	0,06	0,06
Масса готового блюда (изделия)	30		3	

Информация о пищевой ценности:

Энерг.ценность 13 ккал	Белки 0,45 г	Жиры 0,05 г	Углеводы 2,6 г
------------------------	--------------	-------------	----------------

Витамины и минеральные вещества:

B1 0,01 мг	B2 0,01 мг	C 1,34 мг	A 390 рет.экв	D 0 мг
Кальций (Ca) 10,5 мг	Фосфор (P) 12 мг	Магний (Mg) 6,5 мг	Железо (Fe) 0,4 мг	
Калий (K) 78 мг	Йод (I) 2,3 мг	Селен (Se) 0,2 мг	Фтор (F) 6,5 мг	

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Подготовленную свеклу отваривают, затем очищают и режут на небольшие дольки,заправляют растительным маслом. При подаче посыпают зеленью

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: дольки свеклы одинаковые,сохранили форму
 Цвет: цвет свойственный отварной свекле
 Запах: свойственный отварной свекле и растительного масла

Составитель _____

ведущая специалист по питанию
 (должность)

(подпись)

А.В. Маракушина

(ФИО)