|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/01.08.2025 г |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203.** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | **ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ С МЯСОМ** |
| Номер рецептуры: | **203.** |
| Наименование сборника рецептур: | **Акт проработки на основе Сборника рецептур блюд и кулинарных****изделий для питания детей в дошкольных организациях / под****редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-****584с.** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** |
| **1 порц.** | **100 порц.** |
| **брутто, г** | **нетто, г** | **брутто, кг** | **нетто, кг** |
| СВИНИНА МЯСНАЯ 1 категория | 95,3 | 93,5 | 9,53 | 9,35 |
| КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА | 52,8 | 52,2 | 5,28 | 5,22 |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | 174 | 174 | 17,4 | 17,4 |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | 20 | 16,8 | 2 | 1,68 |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | 3,8 | 3,8 | 0,38 | 0,38 |
| ТОМАТНАЯ ПАСТА | 14 | 14 | 1,4 | 1,4 |
| МОРКОВЬ |  |  |  |  |
| с 01.01 по 31.08 | 18,67 | 14 | 1,87 | 1,4 |
| с 01.09 по 31.12 | 17,5 | 14 | 1,75 | 1,4 |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 72,5% | 3,8 | 3,8 | 0,38 | 0,38 |
| **Выход: 280** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | 13,48 |  | В1, мг | 0,53 |  | Са, мг | 36,05 |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | 21,99 |  | С, мг | 3,47 |  | Mg, мг | 126,69 |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | 51,12 |  | А, мг | 0,34 |  | Р, мг | 287,59 |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | 400,02 |  | E, мг | 5,41 |  | Fе, мг | 5,14 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Д, мкг | 0,06 |  | К, мг | 645,83 |  |  |  |  |  |
|  |  |  | В2, мг | 0,21 |  | I, мкг | 10,35 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | F, мг | 0,09 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | Se, мг | 0,00 |  |  |  |  |  |
|  |  |
| ***Технология приготовления:*** |  |
| Мясо нарезают крупными кусками, кладут в емкость, заливают водой и варят до готовности, снимая пену и жир. Готовое мясо вынимаютиз бульона. В бульон добавляют подготовленную крупу, соль и продолжают варку ). За 10-15 мин до конца варки кладут рубленыйприпущенный лук с маслом и вареное мясо, нарезанное кусочками. Мясо можно раскладывать непосредственно в тарелки при подаче. |  |
|  |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** |  |
| Температура подачи +65 С |  |
|  |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** |  |
| Внешний вид: Каша уложена горкой, сохраняет форму, видны кусочки вареного мясаКонсистенция: мягкая, однородная, рыхлаяЦвет: соответствует виду каши, мясо - серовато-темного цветаВкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктовЗапах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов |  |

.