|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 133** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С ОВОЩАМИ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **133** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей** **и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.:** **Речь, 2008. - 800 с.** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | 196,15 | | 127,5 | | 19,62 | 12,75 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | 212,5 | | 127,5 | | 21,25 | 12,75 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 159,38 | | 127,5 | | 15,94 | 12,75 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | 170 | | 127,5 | | 17 | 12,75 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 182,14 | | 127,5 | | 18,21 | 12,75 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | 20 | | 15 | | 2 | 1,5 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | 18,75 | | 15 | | 1,88 | 1,5 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | 28,5 | | 24 | | 2,85 | 2,4 | | |
| СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ | | | | | | | | | | | | 15 | | 15 | | 1,5 | 1,5 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | 2,2 | | 2,2 | | 0,22 | 0,22 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | 45 | | 45 | | 4,5 | 4,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | 1,1 | | 1,1 | | 0,11 | 0,11 | | |
| ЗЕЛЕНЬ | | | | | | | | | | | | 2,5 | | 2 | | 0,02 | 0,025 | | |
| **Выход: 150** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,36 | |  | В1, мг | 0,13 | |  | Са, мг | | 41,52 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,60 | |  | С, мг | 11,48 | |  | Mg, мг | | 36,14 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 23,57 | |  | А, мг | 0,33 | |  | Р, мг | | 94,51 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 159,02 | |  | E, мг | 1,19 | |  | Fе, мг | | 1,56 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 812,79 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,10 | |  | I, мкг | | 9,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,06 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Сырые очищенные картофель и морковь нарезают кубиками или дольками среднего размера, обжаривают (запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре…200 град С в течение 20 мин). В картофель добавляют пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассированную разведенную водой (в соотношении 1:1) томатную пасту, заливают кипящей водой (0,2-0,3 л на 1 кг овощей), кладут соль, сметану и тушат при слабом нагреве до готовности 20-25 мин. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Тушеный картофель кладут горкой на тарелку, можно посыпать мелко нарезанной зеленью. Оптимальная температура подачи 65° С. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| • Внешний вид — картофель и морковь нарезаны кубиками или дольками, лук — полукольцами, не помяты, не разварены;  • цвет — соответствует цвету тушеного картофеля с морковью, луком и томатом;  • вкус — тушеного картофеля и овощей, кисло-сладкий, в меру соленый;  • запах — тушеного картофеля, с ароматом лука и томата;  • консистенция — картофель и овощи мягкие, сочные, но не разварены. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова