

ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
ПОЗИГУН ИГОРЬ НИКОЛАЕВИЧ

ОГРН 304611413500022
ИНН/КПП 611401624995/0
р/сч 40802810700000003398
в ПАО КБ «Центр-инвест»
г.Ростов-на-Дону
к/сч 30101810100000000762
БИК 046015762

347800, Ростовская обл.,
Каменск-Шахтинский,
ул. Гагарина, 53/45
e-mail: inna89054867701@mail.ru

РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
ЮЖНЫЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ОКРУГ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ
ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
ПОЗИГУН ИГОРЬ НИКОЛАЕВИЧ
Приказ

«05» июня 2026г.

г. Шахты

ОГРН 304611413500022
ИНН/КПП 611401624995/0
р/сч 40802810700000003398
в ПАО КБ «Центр-инвест»
г.Ростов-на-Дону
к/сч 30101810100000000762
БИК 046015762

347800, Ростовская обл.,
Каменск-Шахтинский,
ул. Гагарина, 53/45
e-mail: inna89054867701@mail.ru

**«О внесении изменений в десятидневное меню
в МБДОУ г.Шахты».**

Приказываю:

В связи с производственной необходимостью произвести замену блюд день 5 :

1. Произвести замену блюд День 5 меню « Обед»:

- возрастная категория от 3 до 7 лет:

« Салат из свежей капусты 50» заменить на « Капусту тушеную 50»

-возрастная категория от 1 до 3 лет:

« Салат из свежей капусты 30» заменить на « Капусту тушеную 30»

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

ИП Позигун И.Н.





/Позигун И.Н./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **346**

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43	34,4	4,3	3,44
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ	1	1	0,1	0,1
МОРКОВЬ	0,76	0,6	0,76	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,43	1,2	0,143	0,12
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ.	0,39	0,39	0,39	0,39
САХАР ПЕСОК	0,44	0,44	0,44	0,44
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,3	0,3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,29
Жиры, г	4,35
Углеводы, г	10,95
Энергетическая ценность, ккал	142,38

Технология приготовления:

Капусту очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыжку, нарезают соломкой. Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают и промывают в холодной проточной воде.

Капусту закладывают в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, пассерованную томатную пасту и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами; овощи в виде соломки;
- цвет — светлорозовый;
- вкус, запах — характерный для тушеной капусты, с ароматом томата, овощей и пряностей;
- консистенция — сочная, слабо хрустящая.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 346

Наименование изделия: **КАПУСТА ТУШЕНАЯ**

Номер рецептуры: **346**

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
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	71,3	57,35	7,16	5,74
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ	1,65	1,65	0,17	0,17
МОРКОВЬ	1,26	1	0,13	0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,38	2	0,24	0,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,65	0,65	0,65	0,65
САХАР ПЕСОК	0,73	0,73	0,73	0,73
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,29
Жиры, г	4,35
Углеводы, г	10,95
Энергетическая ценность, ккал	142,38

Технология приготовления:

Капусту очищают от верхних листьев, промывают, удаляют кочерыгу, нарезают соломкой. Морковь промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Лук перебирают, очищают и промывают в холодной проточной воде.

Капусту закладывают в котел слоем до 30 см, добавляют воду (20-30% к массе сырой капусты), масло, пассерованную томатную пасту и тушат капусту при периодическом помешивании до полуготовности. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь и лук и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд:

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — смесь тушеной капусты с овощами; овощи в виде соломки;
- цвет — светло-коричневый;
- вкус, запах - характерный для тушеной капусты, с ароматом томата, овощей и пряностей;
- консистенция — сочная, слабо хрустящая.