



Сборник ТК для питания детей

Наименование блюда (изделия): **Щи со сметаной.**

Состав	Ясли		Дети		Сотрудники		Сотрудники 1 блю		Others	
	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 10,5 ч	5 д 4 ч	5 д 4 ч
	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г	Норма закладки на 1 порцию, г
	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто	Брутто Нетто
Вода	120 120	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160	160 160
Капуста	45 36	60 48	60 48	60 48	60 48	60 48	60 48	60 48	60 48	60 48
Картофель(с 01.01 по 28.02)	23.08  15	30.77  20	30.77  20	30.77  20	30.77  20	30.77  20	30.77  20	30.77  20	30.77  20	30.77  20
Картофель(с 01.03 по 31.08)	25 15	33.33  20	33.33  20	33.33  20	33.33  20	33.33  20	33.33  20	33.33  20	33.33  20	33.33  20
Картофель(с 01.09 по 31.10)	20 15	26.67  20	26.67  20	26.67  20	26.67  20	26.67  20	26.67  20	26.67  20	26.67  20	26.67  20
Картофель(с 01.11 по 31.12)	21.43  15	28.57  20	28.57  20	28.57  20	28.57  20	28.57  20	28.57  20	28.57  20	28.57  20	28.57  20
Лук	7  15.88	10 18.4	10 18.4	10 18.4	10 18.4	10 18.4	10 18.4	10 18.4	10 18.4	10 18.4
Масло растительное	1.5 1.5	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2	2 2
Морковь(с 01.01 по 31.07)	8 6	10.67  8	10.67  8	10.67  8	10.67  8	10.67  8	10.67  8	10.67  8	10.67  8	10.67  8
Морковь(с 01.08 по 31.12)	7.5  6	10  8	10  8	10  8	10  8	10  8	10  8	10  8	10  8	10  8
Петрушка зелень	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Сметана	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5	5 5
Укроп зелень	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1
Чеснок	1.5 1.26	2  1.68	2  1.68	2  1.68	2  1.68	2  1.68	2  1.68	2  1.68	2  1.68	2  1.68
Выход блюда:	150	200	200	200	200	200	200	200	200	200

## Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту нарезанную шашками, доводят до кипения, вводят морковь, нарезанную соломкой и припущенные с растительным маслом, затем бланшированный и пассерованный репчатый лук и варят 10 мин., добавляют картофель, соль и варят до готовности всех овощей. В конце варки добавляют сметану, лавровый лист, доводят до кипения. Настаивают 10-12 мин. В щи положить чеснок растертый с солью. Температура подачи 65 градусов С.

Содержание в сырьевом наборе на выход 150 гр шей составляет - 186 гр, на 200 гр - 248 гр. Потери при тепловой обработке - 19 %.

Органолептические показатели:

На поверхности блески жира бледно желтого цвета . Капуста, коренья, картофель сохранили форму нарезки, консистенция мягкая. Вкус слегка сладковатый, с ароматом овощей. Не допускается запах пареной капусты.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ)

грамм на 100 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,87	1,53	4,10	34,22