|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ст. 139****«Питание детей в детском саду»,** **Н.Г. Кожевникова** **Видання 1961 р** |  | **ЗАТВЕРДЖУЮ** **Завідувач КЗ «ДНЗ № \_\_\_ »** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ р.** |

Технологічна карта

**Картопля тушкована з цибулею та томатом**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Алергени** | **Назва продуктів та сировини** | **Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)** | **Хімічний склад продуктів (г)** | **Енергетична цінність****(ккал)** | **Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини** |
| **Маса брутто** | **Маса нетто** | **Білки** | **Жири** | **Вуглеводи** |
| **Вікові групи (роки)** |
| 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) | 1-3 | 3-4 | 4-6 (7) |
|  | Картоплядо01.09(молода)-20%з 01.09до31.10-25%з 01.11до31.12-30%з 01.01до28.02-35%з 01.03до30.08-40% | 120125130135140 | 120125130135140 | 135,6141,2146,9152,6158,2 | 100 | 100 | 113 | 2,00 | 2,00 | 2,26 | 0,40 | 0,40 | 0,45 | 17,30 | 17,30 | 19,55 | 80,00 | 80,00 | 90,40 | Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі. |
|  | Цибуля ріпчаста | 15,5 | 15,5 | 18 | 13 | 13 | 15 | 0,18 | 0,18 | 0,21 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,27 | 1,27 | 1,47 | 5,33 | 5,33 | 6,15 | Цибулини визріли, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками. |
| **МП****Л** | Масло вершкове72% | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 0,01 | 0,01 | 0,01 | 1,09 | 1,09 | 1,09 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 9,92 | 9,92 | 9,92 | Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна. |
|  | Олія | 2 | 2 | 2,5 | 2 | 2 | 2,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2,00 | 2,00 | 2,50 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 17,98 | 17,98 | 22,48 | Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти. |
|  | Томатна паста | 5 | 5 | 6 | 5 | 5 | 6 | 0,24 | 0,24 | 0,29 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1,01 | 1,01 | 1,21 | 4,95 | 4,95 | 5,94 | Однорідна тонкоподрібнена маса; смак, властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. |
|  | Зелень петрушки | 2,5 | 2,5 | 4 | 2 | 2 | 3 | 0,03 | 0,03 | 0,04 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,09 | 0,09 | 0,13 | 0,38 | 0,38 | 0,57 | Листя свіже, чисте, не загрубіле, з яскравим забарвленням, без квіткового стебла. |
|  | Вода | 52 | 52 | 59 | 52 | 52 | 59 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок. |
|  | Сіль йодована | 0,3 | 0,3 | 0,35 | 0,3 | 0,3 | 0,35 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | Солона, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна. |
|  | **ВИХІД** |  |  |  | **100** | **100** | **113** | **2,46** | **2,46** | **2,81** | **3,49** | **3,49** | **4,04** | **19,69** | **19,69** | **22,38** | **118,56** | **118,56** | **135,45** |  |

**Технологія приготування**

Картоплю чистять, нарізають невеликими шматочками, складають у каструлю, заливають водою, щоб картопля була повністю покрита. Цибулю шинкують, пасерують на олії, додають томатну пасту і пасерують ще 5–6 хв. Потім пасеровані овочі з’єднують з картоплею та тушкують до готовності (20–30 хв). За 5-10 хв до кінця приготування додають сіль, масло вершкове.

Подають на мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65 °С.

**Характеристика готової страви**

**Зовнішній вигляд** – картопля зберегла форму нарізки або частково розварилась.

**Колір** – світло – коричневий, картоплі – натуральний.

**Смак і запах** – в міру посолений, з ароматом пасерованої цибулі та томату.

**Консистенція** – м’яка, соковита.

**Основні фізичні показники**

Маса страви: 100 г ± 3 %

 113 г ± 3 %

**СКЛАВ: сестра медична старша \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (підпис) (ім’я, прізвище)