



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 99 СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №350" городского округа Самара.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		12,8		1,28
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,5	9,5	0,95	0,95
костный бульон		144		14,4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	92,62	60,2	9,26	6,02
с 01.03 по 31.07	100,33	60,2	10,03	6,02
с 01.08 по 31.08	75,25	60,2	7,53	6,02
с 01.09 по 31.10	80,27	60,2	8,03	6,02
с 01.11 по 31.12	86	60,2	8,6	6,02
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	12,06	12	1,21	1,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20	16,8	2	1,68
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	25,87	19,4	2,59	1,94
с 01.09 по 31.12	24,25	19,4	2,43	1,94
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 200/16				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В костный бульон (из бульона вынимают куриные кости, затем бульон процеживают) добавляют картофель, нарезанный дольками. Морковь и лук мелко рубят, пассеруют и добавляют в бульон.

Подготовленный горох, кладут в бульон, доводят до кипения и варят до готовности.

Костный бульон.

Подготовленные и обработанные куриные кости (мясо с кости срезают для приготовления второго блюда) закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении 1-1,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют морковь и лук. Из готового бульона вынимают куриные кости, затем бульон процеживают.

Гренки из пшеничного хлеба

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Суп можно подавать в многопорционной или однопорционной посуде. Оптимальная температура подачи 75° С.

Порционно к супу на блюде подают гренки.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, нарезанный крупными кубиками, горох — в виде пюрированной массы. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет светло-желтый (горчичный) — супа горохового; овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — гороха и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных моркови и лука, умеренно соленый;
- консистенция картофеля — мягкая; гороха лушеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,04
Жиры, г	3,72
Углеводы, г	22,47
Энергетическая ценность, ккал	144,10

В1, мг	0,17
С, мг	5,88
А, мг	0,40
Е, мг	1,58
Д, мкг	0,06
В2, мг	0,06

Са, мг	36,98
Mg, мг	33,93
P, мг	83,29
Fe, мг	1,85
K, мг	511,00
I, мкг	5,09
F, мг	0,04
Se, мг	0