



Утверждаю

Заведующий
/Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 95 СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ", 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 ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ", 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
КОСТНЫЙ БУЛЬОН		166		16,6
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,001	0,001	0,0001	0,0001
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	76,92	50	7,69	5
с 01.03 по 31.07	83,33	50	8,33	5
с 01.08 по 31.08	62,5	50	6,25	5
с 01.09 по 31.10	66,67	50	6,67	5
с 01.11 по 31.12	71,43	50	7,14	5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	23,73	17,8	2,37	1,78
с 01.09 по 31.12	22,25	17,8	2,23	1,78
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	7,69	5	0,77	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 200/8				

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.

Мелко нашинкованную морковь и лук пассеруют на сливочном масле. В кипящий костный бульон (из бульона вынимают мясные кости, затем бульон процеживают) кладут нашинкованную белокочанную капусту, доводят до кипения; затем добавляют нарезанные дольки картофеля. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи (лук, морковь), горошек зеленый, соль. Перед раздачей суп заправляют сметаной.

Костный бульон:

Подготовленные и обработанные мясные кости (мясо с кости срезают для приготовления второго блюда) закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата в бульон при варке добавляют морковь и лук. Кости вынимают из бульона, затем бульон процеживают. Костный бульон используют для приготовления супов, щей, борщей и др.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

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

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 блестки масла. В жидкой части супа — капуста, морковь, лук- ломтиками, картофель — дольками, овощи не переварены. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, жира на поверхности — оранжевый;
- вкус, запах — приятный, сметанный, капусты, картофеля, пассерованных моркови и лука, умеренно соленый;
- консистенция овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая; 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	2,40
Жиры, г	3,44
Углеводы, г	12,33
Энергетическая ценность, ккал	94,30

В1, мг	0,09
С, мг	12,17
А, мг	0,37
Е, мг	0,32
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,07

Са, мг	45,71
Mg, мг	25,27
Р, мг	59,52
Fe, мг	1,18
К, мг	425,31
І, мкг	5,61
F, мг	0,03
Se, мг	0