



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И СМЕТАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И 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 КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И 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
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
КОСТНЫЙ БУЛЬОН		152		15,2
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	155,08	100,8	15,51	10,08
с 01.03 по 31.07	168	100,8	16,8	10,08
с 01.08 по 31.08	126	100,8	12,6	10,08
с 01.09 по 31.10	134,4	100,8	13,44	10,08
с 01.11 по 31.12	144	100,8	14,4	10,08
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	11,2	11,2	1,12	1,12
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	38	28,5	3,8	2,85
с 01.09 по 31.12	35,63	28,5	3,56	2,85
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20	16,8	2	1,68
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 200/10				

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.

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель — брусочками, морковь - натирают на терке или нарезают соломкой, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий костный бульон (из бульона вынимают мясные кости, затем бульон процеживают) кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Добавляют соль. 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 блески масла. Форма нарезки картофеля и овощей соответствует виду используемых макаронных изделий. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности - желтый;
- вкус, запах — сметаны, характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом пассерованных овощей, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; 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	4,01
Жиры, г	4,47
Углеводы, г	27,21
Энергетическая ценность, ккал	170,12

В1, мг	0,14
С, мг	9,31
А, мг	0,59
Е, мг	0,62
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,09

Са, мг	42,35
Mg, мг	35,34
P, мг	90,74
Fe, мг	1,60
K, мг	684,23
I, мкг	8,04
F, мг	0,06
Se, мг	0