

Утверждаю

Заведующий

Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 94 **СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ СО СМЕТАНОЙ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ 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 КРЕСТЬЯНСКИЙ 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
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
КОСТНЫЙ БУЛЬОН		176		17,6
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	87,5	70	8,75	7
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	82,77	53,8	8,28	5,38
с 01.03 по 31.07	89,67	53,8	8,97	5,38
с 01.08 по 31.08	67,25	53,8	6,73	5,38
с 01.09 по 31.10	71,73	53,8	7,17	5,38
с 01.11 по 31.12	76,86	53,8	7,69	5,38
КРУПА РИСОВАЯ	5,05	5	0,51	0,5
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	24	18	2,4	1,8
с 01.09 по 31.12	22,5	18	2,25	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
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.

Крупу промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности, воду сливают. В кипящий костный бульон (из бульона вынимают мясные кости, затем бульон процеживают) кладут шинкованную свежую белокочанную капусту, доводят до кипения. Затем добавляют нарезанный кубиками картофель и варят до готовности. За 10-15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи: лук и морковь, добавляют крупу. В конце добавляют сметану и варят еще 3 минуты.

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. В жидкой части супа — капуста, нарезанная шашками, картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены, крупа — хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет бульона — светло-серый, прозрачный, овощей и крупы — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — приятный, сметанный, капусты, картофеля, пассерованных овощей, вареной крупы, умеренно соленый;
- консистенция картофеля и лука — 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	3,17
Жиры, г	3,47
Углеводы, г	17,56
Энергетическая ценность, ккал	118,87

В1, мг	0,09
С, мг	17,67
А, мг	0,37
Е, мг	1,08
Д, мкг	0
В2, мг	0,08

Ca, мг	58,30
Mg, мг	31,75
P, мг	73,59
Fe, мг	1,49
K, мг	502,46
I, мкг	6,78
F, мг	0,04
Se, мг	0