

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102 **СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ И СМЕТАНОЙ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ 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 ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ 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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0,18	0,18
КОСТНЫЙ БУЛЬОН		152		15,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50	40	5	4
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 28.02	117,23	76,2	11,72	7,62
с 01.03 по 31.07	127	76,2	12,7	7,62
с 01.08 по 31.08	95,25	76,2	9,53	7,62
с 01.09 по 31.10	101,6	76,2	10,16	7,62
с 01.11 по 31.12	108,86	76,2	10,89	7,62
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	20,67	15,5	2,07	1,55
с 01.09 по 31.12	19,38	15,5	1,94	1,55
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	1,19	1
ФАСОЛЬ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
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.

Капусту белокочанную нарезают шашками, картофель — маленькими дольками; морковь трут на терке, лук — мелко нарезают. Морковь и лук пассеруют.

В костный бульон (из бульона вынимают куриные кости, затем бульон процеживают) закладывают капусту, доводят до кипения; добавляют картофель, доводят до кипения; затем добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль. Заправляют сметаной.

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.

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 технологии приготовления. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;
- цвет овощей — натуральный, жира на поверхности — желтый;
- вкус, запах — сметанный, характерный для смеси используемых овощей, с ароматом и привкусом пассерованных моркови и лука, умеренно соленый;
- консистенция картофеля, овощей — мягкая; зерна фасоли 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	3,33
Жиры, г	4,15
Углеводы, г	17,38
Энергетическая ценность, ккал	124,90

В1, мг	0,12
С, мг	14,26
А, мг	0,33
Е, мг	0,29
Д, мкг	0,05
В2, мг	0,09

Са, мг	50,23
Mg, мг	31,75
P, мг	82,35
Fe, мг	1,51
K, мг	597,68
I, мкг	6,81
F, мг	0,03
Se, мг	0