|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | | | |
|  | **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 115** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **СУП С КРУПОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **115** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех** **образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и** **В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-544с.** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | | **нетто, г** | | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| КРУПА: РИСОВАЯ, ПЕРЛОВАЯ, МАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 20,25 | | | 20 | | | 2,02 | 2,0 | | |
| ИЛИ ОВСЯНАЯ, ЯЧНЕВАЯ, ПШЕНИЧНАЯ, ПШЕНО | | | | | | | | | | | | | 25 | | | 25 | | | 2,5 | 2,5 | | |
| МОРКОВЬ | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 13,3 | | | 10 | | | 1,33 | 1,0 | | |
| с 01.09 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 12,5 | | | 10 | | | 1,25 | 1,0 | | |
| ЛУК РЕПЧАТЫЙ | | | | | | | | | | | | | 12 | | | 10 | | | 1,2 | 1,0 | | |
| КАРТОФЕЛЬ | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | |  |  | | |
| с 01.01 по 28.02 | | | | | | | | | | | | | 76,9 | | | 50 | | | 7,69 | 5,0 | | |
| с 01.03 по 31.07 | | | | | | | | | | | | | 83,3 | | | 50 | | | 8,33 | 5,0 | | |
| с 01.08 по 31.08 | | | | | | | | | | | | | 62,5 | | | 50 | | | 6,25 | 5,0 | | |
| с 01.09 по 31.10 | | | | | | | | | | | | | 66,7 | | | 50 | | | 6,67 | 5,0 | | |
| с 01.11 по 31.12 | | | | | | | | | | | | | 71,4 | | | 50 | | | 7,14 | 5,0 | | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | | | | | | | 5 | | | 5 | | | 0,5 | 0,5 | | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | | | | | | | 2 | | | 2 | | | 0,2 | 0,2 | | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | | | | | | | 250 | | | 250 | | | 25 | 25 | | |
| СУПОВОЙ НАБОР КУРИНЫЙ | | | | | | | | | | | | | 37,5 | | | 37,5 | | | 3,75 | 3,75 | | |
| ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ | | | | | | | | | | | | | 0,2 | | | 0,2 | | | 0,002 | 0,002 | | |
| СПЕЦИИ | | | | | | | | | | | | | 0,5 | | | 0,5 | | | 0,005 | 0,005 | | |
| ЗЕЛЕНЬ | | | | | | | | | | | | | 6,4 | | | 5 | | | 0,64 | 0,5 | | |
| **Выход: 250** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 3,48 | |  | В1, мг | | 0,13 | |  | Са, мг | | | 33,75 | | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 4,93 | |  | С, мг | | 4,60 | |  | Mg, мг | | | 32,62 | | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 23,06 | |  | А, мг | | 0,21 | |  | Р, мг | | | 79,99 | | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 152,97 | |  | E, мг | | 1,76 | |  | Fе, мг | | | 1,23 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | | 0,04 | |  | К, мг | | | 365,01 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | | 0,05 | |  | I, мкг | | | 4,20 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | F, мг | | | 0,04 | | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  | |  | |  | Se, мг | | | 0,00 | | |  |  |  |  |  |
| ***Технология приготовления:***  Для приготовления бульона суповой набор промывают, заливают холодной водой, доводят до кипения, затем бульон сливают и вновь заливают холодной водой и и варят при слабом кипении 1,5 – 2 часа. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. За 30- 40 минут до конца варки в бульон добавляют подпеченные овощи – лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук режут на половинки, кладут нарезанной стороной на чистые сухие противня и подпекают без жира до образования светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Готовый бульон процеживают.  **Требования к качеству бульона**:  Внешний вид: однородная жидкость без взвешенных частиц.  Консистенция: жидкая.  Цвет: светло – серый, с коричневым оттенком.  Вкус: куриного бульона  Запах: куриного бульона. С ароматом кореньев. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют слегка пассированные или припущенные овощи, варят 5-10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности.  При подаче в тарелку кладут мелко нарезанную зелень | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +65 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварилась, но не потеряла форму.  Консистенция: коренья - мягкие, крупа - мягкая.  Цвет: бульона - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.  Вкус: овощей, крупы, умеренно соленый.  Запах: овощей, крупы. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова