

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 54-16с

Суп сливочный с рыбой(горбуша)

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп сливочный с рыбой(горбуша)», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп сливочный с рыбой(горбуша)», 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	
	брутто	нетто
Горбуша (филе)	42,5	37,5
Картофель	93,5	68,75
Молоко	18,75	18,75
Лук репчатый	7,75	6,25
Морковь	7,75	6,25
Масло сливочное	6,25	6,25
Лист лавровый	0,02	0,02
Соль	0,5	0,5
Вода	206,3	206,3
ВЫХОД блюда	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Рыбное филе очищают от кожи и нарезают на кусочки. Картофель нарезают брусочками, морковь шинкуют мелкой соломкой, лук шинкуют.

Морковь и лук пассеруют. Рыбное филе припускают с добавлением соли. Готовое филе вынимают.

В процеженный рыбный бульон кладут нарезанный картофель, пассерованные лук и морковь и варят. В конце варки кладут отварное филе горбуши, соль и лавровый лист, вливают молоко и доводят до кипения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Блюдо реализуют при температуре 65 °С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель порезан брусочками или кубиками.

Консистенция: овощей – мягкая; макаронные изделия – хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: супа – молочно-золотистый.

Запах: аромат молока, рыбы, овощей.

Вкус: соответствует наименованию блюда.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп сливочный с рыбой (горбуша)» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 250г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
9,2	10	11,9	175

Витамины				
B ₁	B ₂	C	A	E
0,09	0,05	6,6	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
23,36	54,06	21,82	0,9	0,00	0,00

Источник рецептуры: Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей школьного возраста / Под ред. А.Ю. Поповой. – М. 2021. – 289 с.

Повар _____