

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №13
Им.Г.Ф. Короленко
п. Щербиновский
Т.Б.Кроква

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 108

Суп картофельный с клецками

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с клецками», вырабатываемое и реализуемое МБОУ СОШ № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «Суп картофельный с клецками», 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
Картофель	53,4	40
Морковь	10	8
Лук репчатый	9,6	8
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	150	150
Клецки № 109:		52
Мука	18	18
Масло сливочное	2	2
Яйцо	1/8 шт.	5
Молоко или вода	28	28
Масса теста		50
ВЫХОД блюда	-	200

*4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассерованные или припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль.

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 и овощи нарезаны кубиками; сохранили форму. Клежки одинакового размера.

Консистенция: картофеля и овощи – мягкие, клецки-упругие.

Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: овощей.

Вкус: картофеля, овощей, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с клецками» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда на выход 200г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
2,9	3,7	15	115,4

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,08	0,06	4,6	16,84	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
26,72	57,78	20,28	0,94	0,00	0,00

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар _____ Хамаева Г.Г.