

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102

Суп картофельный с бобовыми

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с бобовыми», 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 картофельный с бобовыми», 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	66,8	50
Фасоль или горох лущенный	20,2	20
Лук репчатый	12	10
Морковь	15,8	12,5
Масло растительное	5	5
Бульон или вода	175	175
ВЫХОД блюда	-	250

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку – мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Горох или фасоль подготавливают, кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассированные или припущенные морковь и лук, и варят до готовности.

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 нарезан кубиками; фасоль – целые зерна, горох лущеный разварен.

Консистенция: картофель и фасоль – мягкие; горох лущеный – пореобразный.

Цвет: светло-желтый (горчичный) – супа горохового, светло-коричневый – супа фасолевого.

Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый.

Запах: гороха, корней и лука.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с бобовыми» 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
5,5	5,2	17,8	141

Витамины				
В ₁	В ₂	С	А	Е
0,18	0,06	4,66	0,00	0,00

Минеральные вещества					
Кальций (мг)	Фосфор (мг)	Магний (мг)	Железо (мг)	Zn (мг)	I (мг)
34,14	70,48	28,46	1,64	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 _____