|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор МБОУ СОШ № 8  им. П.И. Кочерга с. Николаевка  И.А. Кудрявцева  «20» августа 2025 г. |

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 № 8 им. П.И. Кочерга с. Николаевка

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 | 66,8 | 50 |
| Морковь | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 187,5 | 187,5 |
| *Клецки № 109:* |  | 65 |
| *Мука* | 20 | 20 |
| *Масло сливочное* | 2,3 | 2,3 |
| *Яйцо* | 1/7 шт. | 5,7 |
| *Молоко или вода* | 31,4 | 31,4 |
| *Соль* | 0,6 | 0,6 |
| *Масса теста* |  | 58,5 |
| **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.

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 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками; сохранили форму. Клецки одинакового размера.

Консистенция: картофель 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 250г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 3,6 | 4,6 | 18,8 | 144,3 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | 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 рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар Е.В. Ткаченко