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

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 103

Суп картофельный с макаронными изделиями

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп картофельный с макаронными изделиями», 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 макаронными изделиями», 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 | 100 | 75 |
| Макароны, лапша, в т.ч. домашняя, вермишель, фигурные изделия | 10 | 10 |
| Морковь | 12,5 | 10 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Масло растительное | 2,5 | 2,5 |
| Бульон или вода | 175 | 175 |
| **ВЫХОД блюда** | **-** | **250** |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Овощи нарезают в соответствие с видом используемых макаронных изделий: картофель нарезают брусочками или кубиками, коренья – брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют.

В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 минут, затем добавляют картофель и слегка пассерованные или припущенные овощи, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 минут до готовности супа.

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: овощи и макаронные изделия сохранили форму.

Консистенция: картофель и овощи – мягкие; макаронные изделия – хорошо набухшие, мягкие.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Запах: овощей и макаронных изделий.

Вкус: овощей, умеренно соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Суп картофельный с макаронными изделиями» 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 |
| 2,7 | 2,8 | 17,5 | 118,3 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 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 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