УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

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 МБОУ СОШ №\_.

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 | 53,4 | 40 |
| Фасоль или горох лущенный | 16,2 | 16 |
| Лук репчатый | 9,6 | 8 |
| Морковь | 12,6 | 10 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Бульон или вода | 140 | 140 |
| **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.

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 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: картофель нареза кубиками; фасоль – целые зерна, горох лущеный разварен.

Консистенция: картофель и фасоль – мягкие; горох лущенный – пюреобразный.

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

Вкус: свойственный гороху или фасоли, умеренно соленый.

Запах: гороха, кореньев 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 200г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 4,4 | 4,2 | 13,2 | 118,6 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | 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 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 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_