



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МБДОУ «Сказка»

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 15

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Суп с клецками», вырабатываемое и реализуемое в МБДОУ «Сказка».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления блюда «Суп с клецками» используют следующее сырье:

Масло растительное
Вода
Мясо оленина
Картофель свежий
Лук свежий
Морковь свежая
Зелень сухая
Яичный порошок
Мука в/с

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Суп с клецками», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепттура блюда «Суп с клецками»

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию			
	Брутто, г		Нетто, г	
	Ясли	Сад	Ясли	Сад
Вода			89	108
Мясо оленина	30	40	22	30
Масса бульона	-		111/138	
Масло растительное	1	2	1	2
Картофель свежий	30	40	23	31
Лук свежий	5	10	4	8
Морковь свежая	5	10	4	8
Зелень сухая	0,02	0,02	0,02	0,02
Яичный порошок	2	3	2	3
Мука в/с	5	10	5	10

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Суп с клецками» производится в соответствии с СанПином 2.4.1.3049-13

4.2. В кипящий мясной бульон кладут картофель, нарезанный кубиками или дольками, варят до полуготовности. Через 10-15 минут, вводят нарезанную кубиками припущенную с маслом морковь и репчатый лук. Готовый картофельный суп заправляют клецками.

Клецки. Яйцо смешивают с остуженным бульоном или водой и постепенно всыпают просеянную пшеничную муку. Тесто не должно быть крутым. Клецки опускают в кипящий суп не большими кусочками.

5. РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Температура подачи блюда должна быть +60...+65° С.

5.2. Блюдо может находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев не допускается.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – клецки не разварены, бульон прозрачный

Консистенция – клецки с овощами мягкие, бульон жидкий

Цвет – желтый

Вкус – свойственный продуктам входящих в блюдо

Запах – свойственный продуктам входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.8	КМАФАнМ, КОЕ/г	5*1E2
	БГКП (колиформы) в 1,0г	1,0
	E.coli	-
	S.aureus в 1,0	-
	Proteus	-
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	25

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал/кДж	
Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
8,02	11,28	4,48	6,61	9,24	15,71	109,36	167,45