

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"

20.10.2022г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 310

СУП КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Суп куриный с лапшой" вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Куры потрошенные 1 категории или тушка ц/б замороженная	50	27,76	62,56	34,7
Вода питьевая	200	200	250	250
<b>Масса отварной куриной мякоти:</b>		<b>20</b>	<b>25</b>	<b>15</b>
<b>Масса готового куриного бульона:</b>		<b>136</b>		<b>170</b>
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	11,87	9,5	14,75	11,8
Морковь с 1 января по 1 июня	12,66	9,5	15,7	11,8
Лук репчатый	11,3	9,5	14,04	11,8
Масло подсолнечное рафинированное	2	2	2,5	2,5
Лист лавровый	0,025	0,025	0,03	0,03
Зелень сушеная	0,1	0,1	0,12	0,12
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
Лапша яичная пром. пр-ва:		15		19
<b>Масса готовой вареной лапши:</b>		<b>25</b>		<b>32</b>
<b>Выход:</b>		<b>200</b>		<b>250</b>

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Лук сортируют и замачивают в моченой ванне с чистой проточной водой не более 1 часа. Очищают от кожуры вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с поверхности приставших частиц кожуры и мякоти. Нарезают кубиком размером 0,5\*0,5 см на резательном оборудовании или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моченой ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную, очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную, производят дочистку, промывают, нарезают соломкой размером 0,3\*0,3\*3 см на резательном оборудовании или трут на терке с маркировкой "СО".

Овощи пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Птицу размораживают на воздухе в мясе - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СК". Подготовленные тушки кур закладывают в кипящую воду и варят при слабом кипении, снимая пену и жир, 40-60 минут. В конце приготовления вынимают вареную курицу, отделяют мякоть от кожи и костей, нарезают кубиком размером 1\*1 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "ВК". Готовый бульон процеживают.

В кипящий бульон кладут пассерованные овощи, нарезанную вареную куриную мякоть, варят 8-10 минут, затем добавляют лапшу, соль и варят 3 минуты.

За 2 минуты до окончания варки добавляют лист лавровый и зелень сушеную.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 75 С. Подают в тарелке для первых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже раздачи, но не более 2-х часов.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - овощи сохранили форму нарезки, не разварены, лапша не разварена.  
Цвет - бульон бесцветный, слегка мутноватый, жир на поверхности золотистый.  
Вкус и запах - пассерованных овощей и специй.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г	Жиры, г	5,35	53,97		
2,63	2,41				
Витамины, мг					
В1	В2	С	А, рет.экс	Д, мкг	
0,02	0,02	0,37	60	0	
Минеральные вещества, мг					
Са	Р	Мg	Fe	К	І
7,61	25,74	5,16	0,34	43,51	0
				Se	F
				0,	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог

Главный технолог

Жигунова Ю.И.

Хохлова С. Ю.