

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Суп молочный с крупой

Суп молочный с крупой

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Молоко	140	140	175	175
Вода	60	60	75	75
Крупы: рисовая, манная или кукурузная	12	12	15	15
гречневая или пшено	16	16	20	20
Сахар	1,6	1,6	2	2
Масло сливочное	2	2	2,5	2,5
ВЫХОД:	200		250	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупы подготавливать в соответствии с требованиями СанПиНа.
После закипания смеси молока и воды в нее закладывают крупу. Манную и мелко дробленную крупу засыпают тонкой струйкой в кипящую смесь при быстром помешивании, добавляя сахар и варят до готовности. Затем закладывают растопленное сливочное масло, доводят суп до кипения и раздают.

Суп можно готовить на цельном молоке, на смеси молока и воды, на сгущенном молоке. При приготовлении на молоке сгущенном соотношение цельного молока к сгущенному 1: 0,38

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Внешний вид: в жидкой части супа – крупа разваренная, на поверхности – сливочное масло
Консистенция: в меру вязкая, крупы – мягкая, набухшая, соблюдается соотношение
плотной и жидкой частей супа

Цвет: супа – молочно-белый, сливочного масла — желтый

Вкус: сладковатый, молока и сливочного масла

Запах: кипяченого молока, свойственный входящим в блюдо продуктам

Микробиологические и физико-химические показатели:

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза
«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A	
С рисовой крупой												
200	4,82	1,02	16,83	132,4	158,82	23,06	137,46	0,25	0,06	0,91	30,60	
250	6,03	1,28	21,04	165,50	198,53	28,83	171,83	0,31	0,08	1,14	38,25	
С манной крупой												
200	5,21	5,08	16,42	132,20	160,14	19,60	130,04	0,25	0,07	0,91	30,60	
250	6,51	6,35	20,53	165,25	200,18	24,50	162,55	0,31	0,09	1,14	38,25	
С кукурузной крупой												
200	4,97	5,10	16,50	131,80	161,68	28,90	154,66	0,55	0,09	0,91	30,60	
250	6,21	6,38	20,63	164,75	202,10	36,13	193,33	0,69	0,11	1,14	38,25	
С гречневой крупой												
200	5,97	5,48	17,08	141,60	160,88	46,46	165,66	1,13	0,11	0,91	30,60	
250	7,46	6,85	21,35	177,00	201,10	58,08	207,08	1,41	0,14	1,14	38,25	
С пшеном												
200	5,80	5,48	18,57	146,80	161,92	29,62	155,78	0,54	0,11	0,91	30,60	
250	7,25	6,85	23,21	183,50	202,40	37,03	194,73	0,68	0,14	1,14	38,25	

Компот из смеси сухофруктов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Компот из смеси сухофруктов

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Наименование	Норма закладки на		Норма закладки на 50	
	1 порцию, г, мл		порций, кг, л	
	брутто	нетто	брутто	нетто
сырья				
Сухофрукты	14	19,5*	0,7	0,975*
Сахар-песок	15,00	15,00	0,75	0,75
Вода	170	170	8,5	8,5
Выход:		200		

* Масса отварных сухофруктов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, несколько раз промывают теплой воде, затем закладывают в кипящую воду с сахаром в следующей последовательности: груши варят 1,5-2 ч, яблоки — 20-30 мин, урюк — 18-20 мин, изюм — 5-10 мин.

Охлаждают.

Фрукты раскладывают в стаканы, заливают отваром.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Не допускаются посторонние примеси, порченые плоды.

Ягоды и плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром.

Отвар прозрачный.

Вкус сладкий.

Вкус и запах соответствуют использованному в компоте сухофруктам.

Цвет коричневый или темно-коричневый.

Температура подачи 15 °С.

Микробиологические и физико-химические показатели :

По микробиологическим и физико-химическим показателям данное блюдо соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав данного напитка

	Пищевые вещества			Минер. вещества,			Витамины, мг		
					мг				
	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	Ca		Fe	B1	B2	C
белки, г	г	г							
0,4	0	52,00	160,16	11,62	0,462	0,021	0,011	0	

Каша рисовая молочная

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша рисовая молочная

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 11 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа рисовая	38,0	38,0
Молоко	95,0	95,0
Вода	64,0	64,0
Сахар	5,0	5,0
Каша рассыпчатая		180,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход готового блюда		180,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую подсоленную воду, проваривают 15-20 минут, добавляют горячее кипяченое молоко, сахар и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	6,6	9,2	31,9	237	180/5

Каша манная молочная

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша манная молочная

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 11 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа манная	28,0	28,0
Молоко	158,0	158,0
Сахар	5,0	5,0
Каша рассыпчатая		180,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход готового блюда		180,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу просеивают, засыпают в кипящее молоко и перемешивают. Затем засыпают соль, сахар и непрерывно помешивают до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, кккл.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	7,3	9,2	30,5	234	180/5

Каша овсяная Геркулес

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Каша овсяная Геркулес

ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

РЕЦЕПТУРА

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию	
	От 7 до 11 лет	
	Брутто, г.	Нетто, г.
Крупа овсяная «Геркулес»	40,0	40,0
Молоко	88,0	88,0
Вода	59,0	59,0
Сахар-песок	5,0	5,0
Каша рассыпчатая		180,0
Масло сливочное	5,0	5,0
Выход готового блюда		180,5

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Крупу перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, соль, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом.

Кашу можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Возраст	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.	Масса, г.
от 7 до 11 лет	7,3	8,9	32,0	238	180/5