

ООО «Кировский комбинат
школьного питания»
44 30 91 г Самара, пр
Карла-Маркса, 412



**Технологическая карта .
«Суп картофельный с крупой»**

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
дошкольных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна -М.
Дели принт, 2012 г, рецепт №80 стр 132*

Наименование сырья	Масса на одну порцию, гр			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель				
с 01.09.	80	60	100	75
с 01.11.	85,7		107,14	
с 01.01.	92,3		115,38	
с 01.03.	100		125	
до 01.09.	75		93,7	
Морковь				
до 01.01.	10,0	8,0	12,5	10,0
с 01.01.	10,66		13,33	
Лук репчатый	9,52	8,0	11,9	10,0
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Крупа перловая, овсяная, пшеничная	8	8	10	10
Или крупа рисовая, пшено, хлопья овсяные Геркулес	4	4	5	5
Бульон или вода для круп перловая, овсяная, пшеничная	140	140	175	175
Бульон или вода для круп рисовая, пшено, хлопья овсяные Геркулес	150	150	187	187
Зелень	3	2	4	3
Выход	200/2		250/3	

Технология приготовления.

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую в бульон или воду кладут одновременно с припущенными овощами. При подаче суп посыпают мелко нарубленной зеленью.

Требования к качеству.

Внешний вид : в жидкой части супа-картофель и овощи, нарезанные кубиками, крупа -хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму.

Цвет супа — золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый.

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,67	В1-0,11	Ca- 26,1
Ж-2,8	В2-0,065	Fe- 1,3
У-17,13	С- -8,25	Mg-28,5
Э.Ц- 104,5		P-82,65

200 гр рисовый

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 1,55	В1-0,076	Ca- 18,44
Ж-2,18	В2-0,046	Fe- 0,4
У-11,66	С- -6,6	Na-82,9
Э.Ц- 72,6		P-50,04

250 гр рисовый

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 1,97	В1-0,095	Ca- 23,05
Ж-2,73	В2-0,057	Fe- 0,88
У-14,58	С- -8,25	Na-103,6
Э.Ц- 90,75		P-62,55

200 гр пшениный

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 1,74	В1-0,088	Ca- 19,2
Ж-2,27	В2-0,046	Fe- 0,77
У-11,43	С- -6,6	Mg-21,32
Э.Ц- 73,2		P-53,36

250 гр пшениный

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,18	В1-0,11	Ca- 24
Ж-2,84	В2-0,058	Fe- 0,96
У-14,29	С- -8,25	Mg-26,65
Э.Ц- 91,5		P-66,7

200 гр с геркулес

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 1,77	В1-0,088	Ca- 25,25
Ж-2,38	В2-0,048	Fe- 0,8
У-11,29	С- -6,6	Mg-23,16

Э.Ц- 73,8		Р-57,16
250 гр с геркулес		
Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,21	В1-0,11	Са- 28,95
Ж-2,98	В2-0,06	Fe- 1,008
У-14,12	С- -8,25	Mg-28,95
Э.Ц- 92,25		Р-71,45

Руководитель производства:



Сапрыкина М.А