

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

Утверждаю Ген. директор  
ООО «Кировский комбинат  
школьного питания»  
Дрыженков Р.А.

### Технологическая карта .

#### «Суп картофельный с макаронными изделиями, с зеленью»

"Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» под руководством М.П.Могильного-М. и В.А.Тутельяна, ДеЛи принт, 2012рецептура №82 стр 133

Наименование продуктов, полуфабрикатов.	Масса гр. на одну порцию	
	брутто	нетто
Картофель с 01.09. с 01.11. с 01.01. с 01.03.	80 85,7 92,3 100	60
Макароны, лапша, вермишель, фигурные изделия.	8	8
Морковь до 01.01. с 01.01.	10 10,7	8
Лук репчатый	9,5	8
Масло растительное	2	2
Бульон или вода	140	140
Зелень	3	2
<b>Выход :</b>	-	<b>200/2</b>

#### Технология приготовления.

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель-брусочками или кубиками, коренья-брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук припускают. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель, припущенные овощи, лапшу, соль и варят до готовности. Вермишель и фигурные изделия добавляют в суп за 10-15 мин до готовности супа. Выход порции определяется возрастной группой.

#### Требования к качеству.

*Внешний вид* : в жидкой части супа-овощи и макаронные изделия, сохранившие форму.

*Цвет* : супа-золотистый, жира на поверхности — светло-оранжевый

*Консистенция* : картофель и овощи -мягкие; фрикадельки -упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

*Вкус*: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый.

*Запах*: продуктов входящих в суп.

Пищевая и энергетическая ценность.	Витамины	Минеральные вещества.
Б- 2,15	В1-0,09	Ca-19,68
Ж-2,27	В2-0,05	Mg-21,6
У- 13,71	С-6,6	P-53,32
Э.Ц-83,8 ккал		Fe-0,86

Руководитель производства

Сапрыкина М.А