**Технологическая карта МКОУ «Китуринская СОШ»**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **СУП ПШЕНИЧНЫЙ  С ФАСОЛЬЮ И КУРИЦЕЙ**

Номер рецептуры: № 102

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения**

Настоящая  технологическая карта распространяется на суп картофельный с фасолью и курицей,  вырабатываемый и реализуемый  в МКОУ «Китуринская СОШ».

**2. Требования к сырью**

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

**3. Рецептура**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов  |
|   | 1 порция |
|   | брутто, гр. | нетто, гр. |
| Картофель | 40,0 | 40,0 |
| Фасоль  | 30,0 | 30,0 |
| Крупа пшеничная | 30,0 | 30,0 |
| Лук репчатый | 5,0 | 4,2 |
| Морковь | 9,0 | 4,0 |
| Бульон или вода | 150,0 | 150 |
| курица | 58,0 | 58,0 |
| Соль | 2,0 | 2,0 |
| Выход | 200,0 |

**4. Технологический процесс**

            Фасоль   перебирают,   моют,   замачивают   в   холодной   воде   на   5 – 8  часов. Картофель  нарезают крупными кубиками, морковь мелкими, лук мелко рубят.   В   кипящую   воду   или   бульон   кладут   подготовленную    фасоль,    доводят   до   кипения,   добавляют   картофель,   нарезанный   кубиками,   варят   до   полуготовности,   затем  добавляют пшеничную крупу,    пассированные   овощи,   варят   до  готовности,   в  конце   варки   добавляют   соль.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

 . Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов   не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — консистенция жидкая.

Цвет —  цвет соответствует рецептурным компонентам.

Вкус и запах —  приятный аромат супа картофельного с фасолью    вкус характерный для рецептурного  компонента, без посторонних привкусов и запахов.