

ІНФОРМАЦІЯ ПРО СТРАВУ

Вимога законодавства пункти ст. 6	Інформація про страву														
1) назва харчового продукту;	СУП ГРЕЧАНИЙ														
2) перелік інгредієнтів;	Крупа гречана, Картопля, Морква столова свіжа, Цибуля ріпчаста, Олія соняшникова, Вершкове масло 72%, Сіль йодована, Вода питна														
3) речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносиміст;	Вершкове масло (молоко), Крупа манна														
4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів у випадках, передбачених цим Законом;	Крупа гречана - 7 гр. , картопля – 58 гр. в 200 гр. страви														
5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання;	Порція – 200 грам														
6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до";	Не більше 30 хв. з моменту приготування														
7) будь-які особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби);	Зберігати страву гарячою не нижче +75 0С.														
8) найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження імпортера;	ЗДО № 7 «Горобинка», адреса: м. Шостка, вул. Свемовська, 3-А														
10) інструкції з використання - у разі якщо відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання харчового продукту;	Температура подавання - +75 °С.														
12) інформація про поживну цінність харчового продукту.	<p style="text-align: center;">Вміст поживних речовин на 200 гр. продукції</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Білки</td> <td style="text-align: right;">2,04 г</td> </tr> <tr> <td>Жири</td> <td style="text-align: right;">1,64 г</td> </tr> <tr> <td>з них: насичені</td> <td style="text-align: right;">1 г</td> </tr> <tr> <td>Вуглеводи</td> <td style="text-align: right;">13,81 г</td> </tr> <tr> <td>з них: цукри</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Сіль</td> <td style="text-align: right;">0,3 г</td> </tr> <tr> <td>Енергетична цінність</td> <td style="text-align: right;">76,94 ккал</td> </tr> </tbody> </table>	Білки	2,04 г	Жири	1,64 г	з них: насичені	1 г	Вуглеводи	13,81 г	з них: цукри	-	Сіль	0,3 г	Енергетична цінність	76,94 ккал
Білки	2,04 г														
Жири	1,64 г														
з них: насичені	1 г														
Вуглеводи	13,81 г														
з них: цукри	-														
Сіль	0,3 г														
Енергетична цінність	76,94 ккал														

СУП ГРЕЧАНИЙ

Перелік питань згідно п. 3.10, наказу № 590	Компоненти/показники	Норма	Джерела інформації
Назва	СУП ГРЕЧАНИЙ		ст. 475
Склад	Крупа гречана, Картопля, Морква столова свіжа, Цибуля ріпчаста, Олія соняшникова, Вершкове масло 72%, Сіль йодована, Вода питна		Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Видання 2014 р
Структуру та фізико-хімічні характеристики	Зовнішній вигляд: Консистенція: Колір: Запах та смак:	– овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, крупа не переварена. – овочів і крупи – м'яка. – світло – коричневий, овочів – натуральний. – в міру посолений, з ароматом гречаної крупи і пасерованих овочів.	
Мікробіологічні та хімічні критерії	Мікробіологічні: <i>Listeria monocytogenes</i>	Відсутність у 25 г ⁷	Наказ № 548 від 19.07.2012
	Загальна кількість МАтаФАМО, КУО в 1 г/куб.см, не більше	1x10 ³	
	БГКП (коліформи)	1 (г/куб.см)	
	E.coli	-	Постанова № 139 від 07.11.2001
	S.aureus	1 (г/куб.см)	
	Бактерії роду Proteus	0,1 (г/куб.см)	
	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	25 (г/куб.см)	
Максимальний рівень окремих забруднюючих речовин	Не контролюється, інгредієнти повинні містити максимальний рівень окремих забруднювачів не більше ніж визначено в наказі МОЗ України від 13.05.2013 № 368 Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах"		Наказ № 368 від 13.05.2013
Вид оброблення	Нарізання, подрібнення, пасерування, змішування, варіння згідно технології приготування страв (опис в технологічній картці)		Методичний посібник

Спосіб споживчого та транспортного пакування	Страва не пакується, подається в глибокій тарілці		Методичний посібник
Вид маркування	Інформація про склад продукту та наявні алергени надана на сайті закладу дошкільної освіти № 7 «Горобинка» http://shostka-dnz7-sumy.jimdo.com	ст. 6 Закон 2639, п. 13 Наказу 2489	
Умови зберігання та транспортування	Зберігати страву гарячою.	Методичний посібник	
Строк придатності	Не більше 30 хв. з моменту приготування	Рекомендації п. 14.7 Наказу 2489	
Спосіб реалізації, метод збуту	Безготівково, в груповій кімнаті дошкільного закладу		
Дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів	Для загального вжитку, крім осіб в яких алергічні реакції або непереносимість на молоко.	Закон 2639	
Спосіб споживання	Продукт готовий до споживання та не потребує додаткової обробки. Температура подачі +75 °С	Методичний посібник	

**Технологічна карта
 Суп гречаний**

Алергени	Назва продуктів та сировини	Витрати продуктів та сировини на одну порцію (г)						Хімічний склад продуктів (г)									Енергетична цінність (ккал)			Технологічні вимоги до якості продуктів та сировини
		Маса бруutto			Маса нетто			Білки			Жири			Вуглеводи						
		Вікові групи (роки)																		
		1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	1-3	3-4	4-6 (7)	
	Крупа гречана	5	5	7	5	5	7	0,63	0,63	0,882	0,165	0,165	0,231	3,16	3,16	4,424	16,75	16,75	23,45	Колір, запах, смак властиві крупі даного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого та інших сторонніх запахів і присмаків.
	Цибуля ріпчаста	10,5	10,5	14	9	9	12	0,126	0,126	0,168	0	0	0	0,882	0,882	1,176	3,69	3,69	4,92	Цибулини визрілі, здорові, цільні, сухі, незабруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.
	Морква з 01.09 до31.12-20% з 01.01до31.08-25%	8,5 9	8,5 9	11 11,2	7	7	9	0,09	0,09	0,12	0,01	0,01	0,01	0,59	0,59	0,76	2,38	2,38	3,06	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без тріщин, нев'янучі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.
	Картопля до01.09(молода)20% з 01.09до31.10-25% з 01.11до31.12-30% з 01.01до28.02-35% з 01.03до30.08-40%	38,4 40 41,6 43 45	38,4 40 41,6 43 45	51,6 53,7 56 58 60,2	32	32	43	0,64	0,64	0,86	0,128	0,128	0,172	5,536	5,536	7,439	25,6	25,6	34,40	Бульби цілі, здорові, сухі, незабруднені, нев'янучі.
	Олія	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,00	0,00	0,00	0,50	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	4,50	4,50	4,50	Золотисто-жовтого кольору, без стороннього запаху, присмаку і гіркоти.

МП Л	Масло вершкове 72%	0,5	0,5	1	0,5	0,5	1	0,004	0,004	0,008	0,363	0,363	0,725	0,0065	0,0065	0,013	3,305	3,305	6,61	Смак і запах чисті, характерні, без сторонніх присмаків і запахів; колір від білого до світло-жовтого; консистенція щільна, однорідна.
	Сіль йодована	0,25	0,25	0,3	0,25	0,25	0,3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Солоня, без сторонніх присмаків і ароматів; сипуча без грудочок; біла з блиском; слабкий запах йоду; розчинність у рідині повна.
	Вода	150	150	200	150	150	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Прозора безбарвна рідина, без присмаків і запаху, не містить видимих домішок.
	ВИХІД				150	150	200	1,49	1,49	2,04	1,16	1,16	1,64	10,17	10,17	13,81	56,22	56,22	76,94	

Технологія приготування

Підготовлену нарізану шматочками цибулю злегка пасерують на олії 2–3 хв, додають підготовлену нарізану соломкою моркву та пасерують, періодично помішуючи, за температури 100 °С 5–10 хв. У киплячу воду (150/200 г) кладуть підготовлену гречану крупу, варять за слабого кипіння 15–20 хв, додають підготовлену нарізану кубиками картоплю та пасеровані овочі і варять за слабого кипіння до готовності (20 хв). За 5–10 хв до завершення приготування додають сіль, масло вершкове.

Подають в глибокій тарілці за температури +75 °С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – овочі зберегли форму нарізки або частково розварились, крупа не переварена.

Колір – світло – коричневий, овочів – натуральний.

Смак і запах – в міру посолений, з ароматом гречаної крупи і пасерованих овочів.

Консистенція – овочів і крупи – м'яка.

Основні фізичні показники

Маса страви: 150 г ± 3 %

200 г ± 3 %

СКЛАВ: сестра медична старша

(підпис)

(ім'я, прізвище)