

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" _____ " _____ 20____ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"

02.05.2023г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 343

ЗАПЕКАНКА МЯСНАЯ С МОРКОВЬЮ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка мясная с морковью", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Свинина 1 категории без кости замороженная (тазобедренная часть)	42,99	39,55	47,82	44
или фарш свиной п/ф	39,55	39,55	44	44
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	44,94	39,55	50	44
или фарш куриный п/ф	39,55	39,55	44	44
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	42,99	39,55	47,82	44
Лук репчатый очищенный п/ф	9,04	9,04	10	10
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	34,61	18*	38,46	20*
Масло сливочное 72,5%жирности	4,52	4,52	5	5
Соль поваренная йодированная	1	1	1,2	1,2
Чеснок свежий	1,19	1	1,42	1,2
Яйцо куриное	0,09 шт	4,52	0,1 шт	5
Сметана 10%жирности	6,13	5,65	6,74	6,2
Масса фарша:		100		110
Шалочка:				
Сыр твердый 45%жирности	4,68	4,55	5,14	5
Сметана 10%жирности	7,32	6,74	8,05	7,4
Масса полуфабриката:		112		125
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	1,2	1,2
Сухари панировочные в/с	2	2	2,4	2,4
Выход:		90		100

*- Масса пассерованной моркови

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.). Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание мясного сырья проводят в мясо-рыбном цехе на производственных столах с соответствующей маркировкой (мясо - на столе "СМ", птицу - на столе "СК").

Свинину и мякоть куриную в замороженном виде освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, нарезают на крупные куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СМ" и "СК". Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС.

Упаковки со сметаной и сыром промывают проточной водой и протирают ветошью.

Морковь припускают со сливочным маслом до мягкости.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйцо куриное выкладывают в ведро с перфорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Моют в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обрабатывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

Сыр натирают на терке.

Нарезанное мясо измельчают на мясорубке вместе с луком, припущенной морковью и чесноком, добавляют сметану и яичную массу, солят, хорошо перемешивают.

Подготовленную мясную массу выкладывают слоем 3-4 см в гастроемкость или противень, предварительно смазанную подсолнечным маслом и посыпанную сухарями, разравнивают, смазывают смесью тертого сыра и сметаны.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 180 С в течение 25-30 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220 С в течение 25-30 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - запеканка нарезана правильными кусками прямоугольной или квадратной формы, сверху расплавленная корочка сыра золотистого цвета, без трещин, изломов.

Изделие выложено на тарелку, рядом уложен гарнир. Консистенция сочная, пышная.

Цвет - поверхность золотистого цвета, срез серый с оранжевыми вкраплениями от моркови, не допускается розово - красная окраска.

Вкус и запах - запеченного мяса и овощей, сыра, вкус в меру соленый, аромат мяса.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
18,22		25,3		10,57		346,25	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эquiv	D, мкг
0,26		0,18		1,63		54	0,45
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
78,27	205,21	38,2	1,91	325,76	0,0048	0,00976	0,08

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.