

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" _____ " _____ 20 _____ г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

04.10.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 230

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из творога с ягодным соусом", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

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 продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог 5%жирности	107,2	105	140,18	137,3
Крупа манная	8,39	8,39	10,97	10,07
Вода или молоко цельное 2,5% жирности	10	10	13	13
Сахар - песок	8,4	8,4	10,98	10,98
Яйцо куриное	0,13 шт	6,5	0,17 шт	8,5
Масло сливочное 72,5%жирности	4,3	4,3	5,6	5,6
Соль поваренная йодированная	0,4	0,4	0,5	0,5
Ванилин	0,02	0,02	0,026	0,026
Сухари панировочные в/с	3,2	3,2	4,18	4,18
Сметана 10%жирности	5,65	5,2	7,38	6,8
Масло сливочное 72,5%жирности	2,2	2,2	2,9	2,9
Масса готовой запеканки:		130		170
Соус ягодный:				
Клубника свежемороженая	15,78	15	23,68	22,5
или смородина свежемороженая	15,78	15	23,68	22,5
или малина свежемороженая	15,78	15	23,68	22,5
Сахар - песок	15	15	22,5	22,5
Масса соуса ягодного:		20		30
Выход:		150		200

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.

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.

Упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошью.

В протертый творог добавляют предварительно заваренную в воде или молоке (10-13 мл на порцию) и охлажденную манную крупу, сахар, яичную массу, масло сливочное, соль, ванилин, хорошо перемешивают.

Приготовленную смесь выкладывают в гостроемкость или в лист, смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями, слоем 3-4 см, поверхность разравнивают и смазывают сметаной.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 20-25 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут.

Приготовление соуса:

Ягоду пересыпают сахаром, доводят до кипения, варят 5-7 минут, при постоянном помешивании.

При отпуске поливают ягодным соусом

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 - порционные кусочки квадратной или прямоугольной формы, политы ягодным соусом, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала, консистенция нежная, без крупинки непротертого творога.

Цвет - корочка золотисто - желтая или светло - коричневая, срез слегка желтоватый; соус красный.

Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус сладкий с кислинкой, с привкусом ягодного соуса.

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	
15,3		6,7		21,73		209,91	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.эquiv	D, мкг
0,03		0,17		2,55		30	0,18
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
113,14	152,83	18,13	0,61	94,56	0,006	0,02	0,02

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Корнолевич Д.А.

Хохлова С. Ю.