

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАУ "Школьное питание"
А. Ю. Панькова
21.01.2021г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ И МОРКОВЬЮ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из творога с тыквой и морковью со сгущенным молоком", 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 продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Творог 5%жирности	102,04	100	135,71	133
Крупа манная	15	15	20	20
Сахар - песок	10	10	13	13
Яйцо куриное	0,16 шт	8	0,1 шт	10
Масло сливочное 72,5%жирности	5,3	5,3	7	7
Соль поваренная йодированная	1,5	1,5	2	2
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02
Морковь с 1 сентября по 31 декабря	12,5	10	16,25	13
Морковь с 1 января по 1 июня	13,33	10	17,33	13
Тыква свежемороженая	21,05	20	28	26,6
или тыква свежая	28,57	20	38	26,6
Сухари панировочные в/с	3,7	3,7	5	5
Сметана 10%жирности	6,52	6	8,69	8
Масса полуфабриката:		162		215
Масло сливочное 72,5%жирности	2,5	2,5	3,3	3,3
Масса готовой запеканки:		150		200
Молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности	32,59	30	32,59	30
Выход:		180		230

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов 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.

Банки со сгущенным молоком и упаковки со сметаной промывают проточной водой и протирают ветошь. Морковь перебирают, убирают увядшие корнеплоды, с повреждениями, дефектами, а также посторонние примеси. Сильно загрязненные корнеплоды замачивают в моечной ванне не более 1 часа. Овощи тщательно моют вручную до полного удаления с поверхности земли и других видимых загрязнений. После мойки корнеплоды очищают от кожуры на картофелеочистительных машинах или вручную.

Очищенные машиной овощи доочищают вручную и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры, мякоти, остатков гнили.

Морковь нарезают с помощью резательной машины кубиком размером 1*1 см или вручную, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Тыкву свежемороженную размораживают на воздухе. В случае поступления свежей тыквы, ее моют под проточной водой и выдерживают в 10%-м растворе поваренной соли (100 гр на 900 мл воды) в моечной ванне с соответствующей маркировкой в течение 10 минут в овощной цехе с последующим ополаскиванием под проточной водой, очищают от кожуры и семенной части, нарезают кубиком размером 2*2 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Морковь и тыкву варят до мягкости, охлаждают. Творог протирают вместе с подготовленной морковью и тыквой, добавляют яйцо, соль, сахар, ванилин, предварительно заваренную в воде (10 мл на 1 порцию) и охлажденную манную крупу, размягченное сливочное масло. Смесь хорошо перемешивают.

Подготовленную 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 15-20 минут.

Второй способ приготовления:

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

При отпуске поливают сгущенным молоком.

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, полита сгущенным молоком, поверхность зарумяненная, без трещин и следов закала, консистенция нежная, без крупинок непротертого творога и кусочков непротертых овощей.

Цвет - корочка золотисто-желтая или светло-коричневая, срез слегка оранжевый.

Вкус и запах - свойственные запеченной творожной массе; вкус сладкий с кислинкой, с привкусом сгущенного молока, тыквы и моркови.

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
----------	---------	-------------	--------------------

12		9,3		21,3		217,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,05	0,66	0,05	0,8	88,3	148,49	19,03	0,43

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий



Корнолевич Д.А.

Главный технолог



Хохлова С. Ю.

иквой
дений

Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
88,4	86,5	115,65	113,3
13	13	17	17
8,5	8,5	11,3	11,3
0,13 шт	6,5	0,18 шт	9,1
4,55	4,55	6	6
1,3	1,3	1,7	1,7
0,01	0,01	0,02	0,02
10,62	8,5	14,12	11,3
11,33	8,5	15,06	11,3
18,2	17,29	23,85	22,66
24,7	17,29	32,38	22,66
3,25	3,25	4,19	4,19
5,64	5,2	7,38	6,8
	172		183,6
2,1	2,1	2,8	2,8
	130		170
21,18	20	32,59	30
	150		200

пва;

ю.

й.

лх

нне

л.

иное

дится

,
го

чного