

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

" " 20 г.

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



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 72

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ФРУКТОВО - ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из творога с фруктово - ягодной начинкой", 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	120,4	118	160,2	157
Крупа манная	12,8	12,8	17	17
Сахар - песок	10,7	10,7	14	14
Яйцо куриное	0,17 шт	8,5	0,22 шт	11
Масло сливочное 72,5%жирности	4	4	5,3	5,3
Соль поваренная йодированная	0,5	0,5	0,6	0,6
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02
Сухари панировочные в/с	3,7	3,7	5	5
Сметана 10%жирности	5,76	5,3	7,6	7
Масса творожной смеси:		150		200
Фруктово-ягодная начинка:				
Клубника свежемороженая	35,78	34	47,36	45
Сахар - песок	4,2	4,2	5,5	5,5
Крахмал картофельный	4,2	4,2	5,5	5,5
Масса фруктово - ягодной начинки: или фруктово - ягодный джем		32		42
	32	32	42	42
Масса полуфабриката:		182		242
Масло сливочное 72,5%жирности	2,1	2,1	2,8	2,8
Масса готовой запеканки:		150		200
Гудра сахарная для оформления	3,2	3,2	4,2	4,2
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.

Для ягодной начинки клубнику прогревают в пароконвектомате в режиме "Пар" при температуре 100 С или или основным способом в течение 3-4 минут. Измельчают, добавляют сахар, крахмал, перемешивают до однородной консистенции, прогревают.

Творог протирают, добавляют предварительно заваренную в воде (10 мл на 1 порцию) и охлажденную манную крупу, растертые с сахаром и солью яичную массу, ванилин, размягченное сливочное масло, хорошо хорошо перемешивают.

В гастроемкость или противень, предварительно смазанные сливочным маслом и посыпанные сухарями, выкладывают половину творожной массы, разравнивают, выкладывают ягодную начинку и сверху выкладывают вторую половину творожной массы, разравнивают, сверху смазывают сметаной.

Первый способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 25-30 минут.

Второй способ приготовления:

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

Охлаждают, посыпают сахарной пудрой.

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, поверхность зарумянена, без трещин и следов закала, консистенция нежная, без крупинок непротертого творога, на разрезе слой ягодной начинки.

Цвет - корочка золотисто - желтая или светло - коричневая.

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

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	
14,6		9,9		23,2		240	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,03	0,39	0,12	0,36	106,6	158,67	15,27	0,86

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Корнолевич Д.А.

Главный технолог

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'С. Ю. Хохлова', written in a cursive style.

Хохлова С. Ю.