УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223

Запеканка из творога

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «запеканка из творога», вырабатываемое и реализуемое в столовой МБОУ СОШ № .

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда «запеканка из творога», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья  и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Творог | 141 | 138 |
| Крупа манная | 9 | 9 |
| или мука пшеничная | 12 | 12 |
| Сахар | 12 | 12 |
| Яйца | 1/7шт. | 6 |
| Масло сливочное | 6 | 6 |
| Сухари панировочные | 6 | 6 |
| Сметана | 6 | 6 |
| Масса готовой запеканки | - | 150 |
| молоко сгущенное | 50 | 50 |
| **Выход с молоком сгущенным** |  | **200** |
|  |  |  |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Протертый творог смешивают мукой или предварительно заваренной в воде, и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром, солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 мм на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень или форму, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

Отпускают запеканку с молоком сгущенным.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре не ниже 65 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

*Внешний вид*: порционные кусочки без трещин и подгорелых мест.

*Консистенция*: однородная, нежная, мягкая.

*Цвет*: корочки –золотисто-желтый, на разрезе – белый.

*Вкус*: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

*Запах*: слабо выраженный – творога.

6.2 Микробиологические показатели блюда «запеканка из творога» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «запеканка из творога с молоком сгущенным» на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 29,1 | 18,3 | 53,5 | 498 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,1 | 0,69 | 1,08 | 149,5 |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 450 | 494,9 | 61,1 | 1,48 |  |  |

Источник рецептуры: **Сборник технических нормативов** – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2017. – 544 с.

Повар \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_