

УТВЕРЖДАЮ

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №13

Им.Г.Ф. Короленко

п. Щербиновский

В.А.Нестеренко



## 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 № 13 Им.Г.Ф. Короленко п. Щербиновский.

#### 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                             | 1/4шт.                                  | 6          |
| Масло сливочное                  | 6                                       | 6          |
| Сухари панировочные              | 6                                       | 6          |
| Сметана                          | 6                                       | 6          |
| Масса готовой запеканки          | -                                       | 150        |
| Молоко сгущенное                 | 30                                      | 30         |
| <b>Выход с молоком сгущенным</b> |                                         | <b>180</b> |

#### 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 ил форму, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования румяной корочки.

Подают запеканку с соусом, йогуртом или молоком сгущенным.

## 5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают блюдо при температуре не ниже 65 °С.

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

### 6.1 Органолептические показатели качества:

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

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

*Консистенция:* однородная, нежная, мягкая.

*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 180 г

| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
|----------|---------|-------------|--------------------|
| 20,8     | 20,2    | 50,4        | 465                |

| Витамины       |                |      |       |   |
|----------------|----------------|------|-------|---|
| В <sub>1</sub> | В <sub>2</sub> | 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 рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2017. – 544 с.

Повар \_\_\_\_\_