

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ООШ № 4
им.В.С.Каширина х.Любимов
И.В.Назаренко
21.08.2025 г

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 ООШ № 4 им.В.С.Каширина х.Любимов

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	103,4	101,2
Крупа манная	6,6	6,6
или мука пшеничная	8,8	8,8
Сахар	8,8	8,8
Яйца	1/бшт.	4,4
Масло сливочное	4,4	4,4
Сухари панировочные	4,4	4,4
Сметана	4,4	4,4
Масса готовой запеканки	-	110
молоко сгущенное	30	50
Выход с молоком сгущенным		160

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 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 160 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
20,3	14,6	42,8	385

Витамины				
В ₁	В ₂	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

_____В.В.Асанова