|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **УТВЕРЖДАЮ** | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | // |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |
| **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211** | | | | | | | | | | | | | |
| **ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С ТВОРОГОМ** | | | | | | | | | | | | | |
| **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ** | | | | | | | | | | | | | |
| Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С ТВОРОГОМ", вырабатываемое и реализуемое . | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ** | | | | | | | | | | | | | |
| Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С ТВОРОГОМ", 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** | | | | **Расход сырья и** **продуктов на 100** **порций, кг** | | |
| **брутто** | | **нетто** | | **брутто** | **нетто** | |
| МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ | | | | | | | 40 | | 40 | | 4 | 4 | |
| СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ | | | | | | | 3,9 | | 3,9 | | 0,39 | 0,39 | |
| ВОДА ПИТЬЕВАЯ | | | | | | | 77,4 | | 77,4 | | 7,74 | 7,74 | |
| МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ | | | | | | | 60 | | 60 | | 6 | 6 | |
| ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) | | | | | | | 0,7 шт. | | 28,18 | | 70 шт. | 2,82 | |
| ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ | | | | | | | 85 | | 85 | | 8,5 | 8,5 | |
| САХАР ПЕСОК | | | | | | | 5,5 | | 5,5 | | 0,55 | 0,55 | |
| МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ | | | | | | | 3 | | 3 | | 0,3 | 0,3 | |
| СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ | | | | | | | 3,9 | | 3,9 | | 0,39 | 0,39 | |
| МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ | | | | | | | 2,5 | | 2,5 | | 0,25 | 0,25 | |
| **Выход: 200** | | | | | | | | | | | | | |
| **4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС** | | | | | | | | | | | | | |
| Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.  Макароны отваривают в большом количестве воды, откидывают на дуршлаг. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью, сахаром, молоком. Массу перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Поверхность изделия выравнивают и запекают в жарочном шкафу 20-25 мин, при температуре 220-250˚С.. Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске поливают прокипяченным сливочным маслом. | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ** | | | | | | | | | | | | | |
| Срок хранения до реализации - не более 1 часа.  Срок реализации согласно СанПиН2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления. | | | | | | | | | | | | | |
| **6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ** | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1. Органолептические показатели качества: | | | | | | | | | | | | | |
| Внешний вид: аккуратно нарезанные куски в виде ромбов или квадратов  Консистенция: рыхлая, сочная, мягкая  Цвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремового  Вкус: свойственный макаронам и творогу, умеренно соленый  Запах: запеченных макаронных изделий и творога | | | | | | | | | | | | | |
| 6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С ТВОРОГОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01. | | | | | | | | | | | | | |
| **7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ** | | | | | | | | | | | | | |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | |  |  |  |  |  |
| Белки, г | 23,2 |  | В1, мг | 0,1 |  | Са, мг | | 218,8 | |  |  |  |  |
| Жиры, г | 14,6 |  | С, мг | 0,5 |  | Mg, мг | | 36,4 | |  |  |  |  |
| Углеводы, г | 44,1 |  | А, мг | 0,2 |  | Р, мг | | 288,3 | |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | 406,5 |  | E, мг | 2,8 |  | Fе, мг | | 2,0 | |  |  |  |  |

.