|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **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 "ЗАПЕКАНКАИЗ ВЕРМИШЕЛИ С ТВОРОГОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и техническихдокументов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификатсоответствия, 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 кулинарныхизделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛипринт, 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 сырымияйцами, солью, сахаром, молоком. Массу перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанныйсухарями. 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 квадратовКонсистенция: рыхлая, сочная, мягкаяЦвет: корочки - румяно-золотистый, на разрезе - от светло-кремового до кремовогоВкус: свойственный макаронам и творогу, умеренно соленыйЗапах: запеченных макаронных изделий и творога |
| 6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С ТВОРОГОМ" должны соответствоватьСанПиН 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 |  |  |  |  |

.