

Утверждаю

Заведующий

/Баландина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 233 **МОРКОВНЫЕ СЫРНИКИ С ПОВИДЛОМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МОРКОВНЫЕ СЫРНИКИ С ПОВИДЛОМ", вырабатываемое и реализуемое МБДОУ "Детский сад комбинированного вида №350" городского округа Самара.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МОРКОВНЫЕ СЫРНИКИ С ПОВИДЛОМ", 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
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	85,2	84	8,52	8,4
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 31.08	32	24	3,2	2,4
с 01.09 по 31.12	30	24	3	2,4
ПОВИДЛО	9,2	9,2	0,92	0,92
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	16,8	16,8	1,68	1,68
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,83	12 шт.	0,48
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0,48	0,48
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0,36	0,36
КРУПА МАННАЯ	4,8	4,8	0,48	0,48
Выход: 120/9				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Очищенную сырую морковь измельчают на терке или овощерезке и припускают с маслом сливочным в небольшом количестве воды (10% воды к массе нетто моркови). Затем всыпают манную крупу и, помешивая, нагревают до набухания. После охлажденную массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами (обработанными в соответствии с СанПиНом), сахаром, солью, ванилином и частью муки (2/3 от всего количества).

Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, после чего запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 15-20 минут до образования румяной корочки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с повидлом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — изделия правильной кругло-приплюснутой формы; поверхность без трещин (иногда с рисунком), равномерно обжарена, с молоком сгущенным;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — светло-кремовый или желтоватый;
- вкус — сладкий, свойственный творогу, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — запеченного творога;
- консистенция — мягкая, умеренно-плотная, пышная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	17,86
Жиры, г	15,69
Углеводы, г	36,30
Энергетическая ценность, ккал	361,08

В1, мг	0,06
С, мг	0,67
А, мг	0,56
Е, мг	2,47
Д, мкг	0,16
В2, мг	0,21

Са, мг	135,84
Mg, мг	27,96
P, мг	186,12
Fe, мг	0,89
K, мг	188,35
I, мкг	2,42
F, мг	0,03
Se, мг	0,03