

Утверждаю

Заведующий
Багандина О.В./

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451 **ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С ПОВИДЛОМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ 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 "ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ 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
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,3	20,3	2,03	2,03
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ДРОЖЖИ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,6	9,6	0,96	0,96
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	3 шт.	0,12
ПОВИДЛО	22,5	22,5	2,25	2,25
Выход: 50				

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.

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски требуемой массы (58, 43 и 22 г соответственно). Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки», «полумесяца», цилиндрическую и др.

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом. Пирожки выпекают при температуре 200-240° С 8-10 мин.

Примечание. В случае использования жидкого повидла часть его (8-10%) заменяют мукой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подают на пирожковой тарелке по 1 шт. на порцию.

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 в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;
- цвет поверхности от золотистого до светло-коричневого;
- запах свежее выпеченного пирожка с повидлом; кислый запах перекисшего теста недопустим;
- вкус — свежее выпеченного пирожка с повидлом;
- консистенция — хорошо пропеченная, пористость развитая.

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	2,55	В1, мг	0,02	Са, мг	8,50
----------	------	--------	------	--------	------

Жиры, г	1,09
Углеводы, г	30,22
Энергетическая ценность, ккал	140,80

С, мг	0,04
А, мг	0
Е, мг	0,11
Д, мкг	0,04
В2, мг	0,02

Mg, мг	5,06
P, мг	22,86
Fe, мг	0,46
K, мг	60,44
I, мкг	0,58
F, мг	0
Se, мг	0,01