

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 193 **ЗАПЕКАНКА РИСОВО- ТВОРОЖНАЯ**



1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА РИСОВО- ТВОРОЖНАЯ ", 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 "ЗАПЕКАНКА РИСОВО- ТВОРОЖНАЯ ", 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
КРУПА РИСОВАЯ	23,4	23,2	2,34	2,32
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84	84	8,4	8,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	23,4	23,4	2,34	2,34
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,64	14 шт.	0,56
САХАР ПЕСОК	3,8	3,8	0,38	0,38
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
Выход: 140				

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.

В готовую рассыпчатую и охлажденную до 60-70° С кашу добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, масло сливочное и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень слоем 2,5-3 см и запекают 20-30 мин при температуре 220-280 С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. 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 — порционные куски квадратной или ромбовидной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- цвет корочки — золотистый, внутри белый или кремовый;
- вкус — слегка сладковатый, умеренно соленый, без излишней кислотности;
- запах — запеченного риса с творогом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, однородная.

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	6,73	В1, мг	0,04	Ca, мг	45,45
Жиры, г	5,80	С, мг	0,05	Mg, мг	18,88
Углеводы, г	22,74	А, мг	0,05	P, мг	92,42
Энергетическая ценность, ккал	170,83	Е, мг	0,29	Fe, мг	0,64
		Д, мкг	0,18	К, мг	67,54

B2, мг	0,07
--------	------

I, мкг	1,45
F, мг	0,02
Se, мг	0,01