

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

25.04.2022



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 277

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из рыбы", вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасс.

2 ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

3 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г		Расход сырья и продуктов на одну порцию, г	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Филе минтая замороженное (блочное)	63,3	57	70,33	63,3
Лук репчатый очищенный п/ф	22,5	22,5	25	25
Морковь очищенная п/ф соломка 0,3*0,3*3 см	11,2	11,2	12,44	12,44
Масло подсолнечное рафинированное	3,4	3,4	3,78	3,78
Томатная паста	4,79	4,5	5,33	5
Масса пассерованных овощей:		16		17
Молоко 2,5%жирности	13,5	13,5	15	15
Яйцо куриное	0,27 шт	13,5	0,26 шт	15
Соль поваренная йодированная	0,6	0,6	0,67	0,67
Сухари панировочные в/с	3,4	3,4	3,78	3,78
Масса полуфабриката:		111		123
Масло подсолнечное рафинированное	1,8	1,8	2	2
Выход:		90		100

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва, 2017 г.).

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Упаковки с молоком промывают под проточной водой и протирают ветошью.

Обработку сырых яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

1. Яйца куриные выкладывают в ведро с перфорацией;
2. Замачивают в воде при температуре +20-25 С в течение 5-10 минут;
3. Моют в 2% растворе кальцинированной соды (200 грамм на 9800 мл воды);
4. Обработывают в растворе любого разрешенного в установленном порядке дезинфицирующего средства;
5. Ополаскивают проточной водой в течение не менее 5 минут с последующей выкладкой в чистую промаркированную посуду.

Упаковки с молоком, томатной пастой промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи очищенные п/ф поступают в вакуумной упаковке с ШБС.

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук нарезают кубиком размером 0,5*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО". Лук, морковь с томатной пастой пассеруют на подсолнечном масле до мягкости.

Размораживание рыбного сырья проводят в мясо - рыбном цехе на производственном столе с маркировкой "СР".

Филе рыбы освобождают от упаковки, размораживают на воздухе, пропускают через мясорубку, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СР". Добавляют соль и вымешивают.

Из яиц готовят яичную массу, добавляют молоко, соль, тщательно размешивают.

Гастреомкость или противень, смазанные подсолнечным маслом засыпают панировочными сухарями.

Выкладывают в один слой рыбу, сверху равномерно выкладывают пассерованные овощи,

заливают омлетной смесью, дают омлетной смеси пропитать слой

Способ приготовления:

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 160 С в течение 30 минут.

Второй способ приготовления:

Запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220С в течение 15-20 минут.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура при раздаче не ниже 65 С. Подают в тарелке для вторых блюд. Готовое блюдо может находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших блюд ниже температуры раздачи не допускается.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**6.1 Органолептические показатели качества:**

Внешний вид - запеканка нарезанная на куски правильной формы

Цвет - от золотистого до оранжевого

Вкус и запах - жареной рыбы с привкусом лука и моркови, в меру соленый.

6.2 Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011

Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории РФ.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход - 100 г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
12,9		7,53		6,69		145,98	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,09		0,15		2,45		190	0,46
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
59,43	178,98	44,95	1,27	353,75	0,0864	0,0135	0,4

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог



Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.