

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

03.12.2021

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240****ЗАПЕКАНКА КУРИНАЯ ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ****1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка куриная под сырной шапкой" вырабатываемое и реализуемое в столовых образовательных учреждений Кемеровской области - Кузбасса.

**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		Расход сырья и	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Мякоть куриная замороженная (с кожей без костей)	97,15	85,5	107,95	95
или мякоть куриная п/ф (с кожей без костей)	85,5	85,5	95	95
или филе птицы замороженное (без кожи и костей)	92,93	85,5	103,26	95
Лук репчатый очищенный п/ф	12,6	12,6	14	14
Морковь очищенная п/ф	12,6	12,6	14	14
Масло сливочное 72,5%жирности	1,35	1,35	1,5	1,5
Масло подсолнечное рафинированное	1,35	1,35	1,5	1,5
<b>Масса пассированных овощей</b>		<b>20</b>		<b>22</b>
Яйцо куриное	0,08 шт	4,5	0,09 шт	5
Соль поваренная йодированная	1,26	1,26	1,4	1,4
<b>Масса фарша с овощами</b>		<b>100</b>		<b>111</b>
Сыр твердый	16,7	16,2	18,56	18
Сметана 10% жирности	8,8	8,1	9,78	9
Яйцо куриное	0,08 шт	4,5	0,09 шт	5
<b>Масса сырно-сметанной шапки</b>		<b>28</b>		<b>32</b>
Масло сливочное 72,5%жирности	0,45	0,45	0,5	0,5
<b>Выход:</b>		<b>90</b>		<b>100</b>

**4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

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

Подготовка сырья производится в соответствии с действующими требованиями санитарного законодательства.

Размораживание филе птицы проводят в мясо-рыбном цехе на производственном столе с марк - ой"СК". Мякоть куриная п/ф в вакуумной упаковке поступает с ШБС. Мякоть куриную освобождают от упаковки. В случае поступления мякоти куриной в замороженном виде, размораживают на воздухе до достижения в толще продукта температуры -1-0 С, моют под проточной холодной водой, нарезают на куски, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Овощи освобождают от вакуумной упаковки. Лук репчатый нарезают соломкой размером 2\*0,5 см, для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СО".

Яйцо обрабатывают согласно инструкции по обработке яйца.

Упаковки с сыром промывают проточной водой и протирают ветошью. Сыр освобождают от упаковки и натирают на терке.

Овощи пассеруют на смеси масла до мягкости.

Нарезанные куски мякоти или филе птицы, пассированные овощи измельчают на мясорубке добавляют соль, яйцо хорошо перемешивают и выбивают. Полученный фарш выкладывают в гостроемкость или противень, смазанные сливочным маслом, слоем не более 2 см.

Для сырно-сметанной шапки сыр, сметану, яйцо смешивают до однородной консистенции. Затем смазывают фарш ровным слоем не более 0,5 см.

**Первый способ приготовления:**

Запекают в пароконвектомате в режиме "Конвекция" при температуре 160 С в течение 15 минут.

**Второй способ приготовления:**

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С 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 - запеканки нарезано на куски правильной формы, без трещин, консистенция однородная, мягкая, сверху легкая золотистая корочка.

Цвет - корочка золотистая, срез сероватый с вкраплениями овощей.

Вкус и запах - запеченного мяса птицы, нежный, 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	
22,42		22,57		2,33		304,45	
Витамины, мг							
B1		B2		C		A, рет.экв	D, мкг
0,08		0,21		1,67		250	0,47
Минеральные вещества, мг							
Ca	P	Mg	Fe	K	I	Se	F
175,17	247,32	29,61	1,68	264,29	0,0051	0,003	0,12

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог 2 кат

Главный технолог



Ящукoвская А.М.

Хохлова С. Ю.