

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор

" " 20 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАУ "Школьное питание"

А. Ю. Панькова

04.10.2021г.



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 197

### ЗАПЕКАНКА ИЗ ПТИЦЫ

#### 1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико - технологическая карта распространяется на блюдо "Запеканка из птицы", 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 птицы (курица) замороженное (без кожи и костей)	64,8	60	72	66
или филе индейки замороженное (без кожи и костей)	64,8	60	72	66
или мякоть индейки (без кожи и костей)	64,8	60	72	66
Капуста брокколи свежемороженая	29	27	32	30
Лук репчатый	14,88	12,5	16,5	14
Молоко 2,5%жирности	6	6	7	7
Сыр твердый 45%жирности	6	6	7	7
Крупа манная	9	9	10	10
Соль поваренная йодированная	0,2	0,2	0,2	0,2
Зелень сушеная	0,05	0,05	0,05	0,05
Масса полуфабриката:		120		130
Масло подсолнечное рафинированное	1	1	2	2
Масса готовой запеканки:		90		100
Масло сливочное 72,5%жирности	5	5	5	5
Выход:		90		100
<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 маркировкой "СК".

Филе птицы в замороженном виде, размораживают на воздухе, промывают, при необходимости, нарезают для нарезки используют нож и доску с маркировкой "СК".

Лук сортируют и замачивают в моечной ванне с чистой проточной водой не более 1 часа.

После мойки лук репчатый очищают от кожуры вручную с помощью специально промаркированных ножей и промывают чистой холодной водой для удаления с их поверхности приставших частиц кожуры и мякоти.

Свежемороженную брокколи размораживают на воздухе.

Упаковки с молоком и сыром обрабатывают согласно инструкции по обработке потребительской упаковки.

Капусту брокколи варят до полуготовности с добавлением соли в пароконвектомате или основным способом.

Капусту брокколи измелбчают на кусочки размером 1,5-1,5см или разбирают на мелкие соцветия, аналогичным размером.

Измельченное филе птицы с луком соединяют с манной крупой, , добавляют молоко, соль, зелень сушеную, капусту брокколи, тщательно перемешивают.  
В гастроемкость или противень, смазанные подсолнечным маслом, выкладывают подготовленную массу слоем 3-4 см, сверху посыпают тертым сыром.  
Масло сливочное освобождают от упаковки, доводят до кипения.

**Первый способ приготовления:**

Запекают в пароконвектомате в режиме "Пар+конвекция" при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

**Второй способ приготовления:**

Запекают в жарочном шкафу при температуре 180 С в течение 15-20 минут.

Подают с маслом сливочным, доведенным до кипения.

## 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 нарезана на куски правильной формы, сверху золотистая корочка, без трещин и подгорелостей, политая сливочным маслом, доведенным до кипения.

Цвет - корочка золотистая, на срезе включения капусты.

Вкус и запах - запеченного мяса птицы, нежный, в меру соленый, с привкусом отварной капусты брокколи.

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	
15,37		16,03		8,93		243,1	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
0,08	11,7	0,03	0,94	87,14	159,68	22,65	1,22

Ответственный за оформление ТТК: инженер - технолог ведущий

Главный технолог

  


Кононович С.Л.

Хохлова С. Ю.