

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор

Н.В.Лукашевич

«11» октября 2022 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию  
Запеканка из творога новая

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 11.10.2022

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Творог	91*	90
Крупа манная	7	7
Сахар	10	10
Яйца	-	2,7
Соль	0,5	0,5
Ванилин	0,01	0,01
Масло растительное	3	3
Сухари панировочные	3	3
Сметана	3,5	3,5
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>100</b>

\* - Согласно акту контрольной проработки

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Творог освобождают от упаковки, протирают.

Яйца промывают сначала в 1%-ном, а затем в 0,5 %-ном теплом (с температурой до 30 °С) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется.

Протёртый творог смешивают с манной крупой, яйцами, сахаром, солью, добавляют ванилин (предварительно растворив в небольшом количестве холодной кипячёной воде).

На смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень выкладывают творожную массу слоем 3-4см. Поверхность массы разравнивают, затем смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течении 20-30 минут до готовности. Допускается запекание в пароконвектомате в соответствии с технологической документацией на данное оборудование.

Указанная в технологической карте рецепттура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

внешний вид: запеканка прямоугольной или треугольной формы; полита сметаной, или молоком сгущённым, или вареньем, или сладким соусом;

цвет: поверхности - золотистый, на разрезе - светло-кремовый;

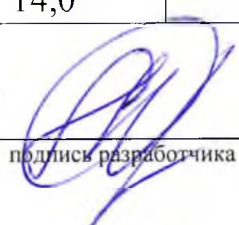
вкус, запах: свойственный творогу с ароматом ванилина, без постороннего привкуса и запаха;

консистенция: мягкая, умеренно плотная.

**4. Срок годности и условия хранения:** на мармите или горячей плите не более 3 часов.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
14,0	7,4	16,9	186/778

  
подпись разработчика

инженер-технолог Ромашкевич Л.А.  
расшифровка подписи

