



Утверждаю

Заведующий  
/Баландина О.В./

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 0610 КРУПЕНИК ГРЕЧНЕВЫЙ С ТВОРОГОМ И СМЕТАНОЙ

### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо " КРУПЕНИК ГРЕЧНЕВЫЙ С ТВОРОГОМ И СМЕТАНОЙ", 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 " КРУПЕНИК ГРЕЧНЕВЫЙ С ТВОРОГОМ И СМЕТАНОЙ", 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 ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	25	24,7	2,5	2,47
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	49,2	49,2	4,92	4,92
САХАР ПЕСОК	4,8	4,8	0,48	0,48
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,42	6 шт.	0,24
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,2	9,2	0,92	0,92
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0,2	0,2
<b>Выход: 120/9</b>				

### 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.

Крупку гречневую просеивают, перебирают, засыпают в горячую воду с молоком и варят до готовности. Готовую рассыпчатую кашу охлаждают до температуры 60-70 °С, добавляют к ней протертый творог, соль поваренную йодированную, сахар-песок, яйца и тщательно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают слоем толщиной 4-6 см на противень, смазанный маслом сливочным топленным и посыпанный сухарями, и запекают в течение 20-30 мин в духовом шкафу при температуре 220-280 °С до температуры внутри крупеника не ниже 80 °С и образования корочки.

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Готовый крупеник нарезают на порции. 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 прямоугольной формы;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- запах — продуктов, входящих в блюдо;
- консистенция — мягкая, пышная.

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	13,30	B1, мг	0,11	Ca, мг	114,94
Жиры, г	9,24	C, мг	0,27	Mg, мг	60,18

Углеводы, г	22,93
Энергетическая ценность, ккал	234,03

А, мг	0,06
Е, мг	1,73
Д, мкг	0,08
В2, мг	0,19

Р, мг	191,29
Fe, мг	1,99
К, мг	214,63
І, мкг	4,83
F, мг	0,03
Se, мг	0,01