**Технологическая карта № 23**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ.**

Номер рецептуры: № 284

Наименование сборника рецептур: «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников», под ред. Могильного М.П., 2007 г.

**1. Область применения** Настоящая  технологическая карта распространяется на запеканку картофельную с  мясом, вырабатываемая  МКП «Комбинат питания  здоровое детство» и реализуемая в общеобразовательных учреждениях.

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты, используемые для приготовления, 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 | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порция | | 100 порций | |
|  | брутто, гр. | нетто, гр. | брутто, кг. | нетто, кг. |
| Говядина | 107 | 79 | 10,7 | 7,9 |
| Масло растительное | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Мясо готов. мясопродуктов |  | 50 |  | 5,0 |
| Картофель | 152 | 114/110 | 15,2 | 11,4/11,0 |
| Масса протертого варен. картофеля |  | 108 |  | 10,8 |
| Лук репчатый | 10 | 8 | 1,0 | 0,8 |
| Масло сливочное | 1 | 1 | 0,1 | 0,1 |
| Масса пассированного лука |  | 4 |  | 0,4 |
| Масло растительное | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Сухари панировочные | 2 | 2 | 0,2 | 0,2 |
| Масса п/ф |  | 164 |  | 16,4 |
| Масло сливочное | 5 | 5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 4 | 4 | 0,4 | 0,4 |
| Выход | 145,0 | | 14,5 | |

**4.Химический состав, витамины и микроэлементы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| В 145 граммах данного блюда содержится | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |
| Пищевые вещества г. | | | | | | | | | Минеральные вещества мг. | | | | | | | | |  | | |
| Белки | | | Жиры | | | Углеводы | | | Са | | Mg | | | P | | Fe | |  | | |
| 8,25 | | | 8,69 | | | 9,44 | | | 15,11 | | 20,54 | | | 106,95 | | 1,51 | |  | | |
| Витамины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  |
| А,  мг. | В1,  мг. | В2,  мг. | | В5,  мг. | В 6,  мг. | | В9,  мкг. | В12,  мкг. | | С,  мг. | | D,  мкг. | Е,  мг | | Н,  мкг. | | РР,  мг | |  | |
| 0,03 | 0,07 | 0,11 | | - | 0,31 | | 7,53 | 0,74 | | 10,94 | | - | 1,17 | | 1,20 | | 1,74 | |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Энергетическая ценность (ккал) на 145 гр. данного блюда: 146,79

**5. Технологический процесс**

Мясо промыть, зачистить от сухожилий, обжарить и потушить, охладить, пропустить через мясорубку, добавить пассированный лук, хорошо вымесить. Картофель очистить, промыть и сварить до готовности. Воду слить, картофель обсушить и протереть в горячем виде, разделить на две  равные части. На противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, выложить 1/2 массы картофельного пюре, разровнять. На него уложить мясной фарш, сверху накрыть оставшимся картофельным пюре, разровнять,  смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и  запечь в жарочном шкафу 15-20 минут при температуре 220-280 С слоем не более 4-5 см.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Отпускают с маслом или со сметанным соусом.

Температура подачи +650С. Срок реализации –   2 часа с момента приготовления.

Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — Поверхность ровная, без трещин.

Цвет — запеканка  румяная.

Вкус и запах —  вкус и запах, свойственные картофелю с привкусом вареного мяса,

соответствуют для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.