

УДК 664

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОЖНОЙ ЗАПЕКАНКИ В УСЛОВИЯХ ДЕТСКИХ УЧРЕЖДЕНИЙ

*Зиневич Т.Ю., студентка 4 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Ерисанова О.Е., д.с.-х.н., профессор
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *питание, сырьё, творог, запеканка, срок реализации.*

В статье представлена технология приготовления творожной запеканки в детских дошкольных учреждениях, рассмотрены её качественные показатели и способ подачи.

Здоровье населения во многом зависит от правильного, поставленного на научную основу, чётко организованного питания. Особенностью его организации является то, что пища должна не только количественно, но и качественно отвечать физиологическим потребностям и возможностям организма человека. Питание детей 3-7 лет должно быть организовано таким образом, чтобы обеспечить нормальный рост и развитие детского организма, подготовить мышцы, кости и мозг к резкому возрастанию умственных и физических нагрузок [1]. Таким образом, актуальным направлением в пищевом производстве становится изучение технологии приготовления блюда «творожная запеканка», отвечающим требованиям здорового и рационального питания.

Технология приготовления запеканки, заключается в следующем (таблица 1). В горячей воде растворяют ванилин и всыпают манную крупу, помешивая, проваривают 10 минут. Протертый творог смешивают с мукой или заваренной и охлажденной манной вязкой кашей. Добавляют сырые яйца, сахар. Подготовленную массу слоем 3-4 см выкладывают в смазанный сливочным маслом противень. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С до образования корочки, затем выдерживают в камере с температурой 180-200 °С до готовности 15 минут [2].

Готовность определяют по уплотнению структуры – запеканка отделяется от стенок противня. Если творог сухой, в творожную массу добавляют молоко из расчета 20 мл на выход, увеличив, соответственно выход или уменьшив закладку творога.

Готовую запеканку нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы. Отпускают в горячем виде со сметаной,

Таблица 1 - Технологическая карта № 469

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | |
|-------------------------|-------------------------------|-----------|
| | 1 порция | |
| | Брутто, г. | Нетто, г. |
| Творог | 141 188 235 | 139,5 |
| крупа манная | 9,7 12,9 16,2 | 9,7 |
| Яйцо | 1/10шт. 1/10 7,5г | 4,5 |
| Сахар | 9,7 12,9 16,2 | 9,7 |
| сметана | 5,2 6,9 8,7 | 5,2 |
| Сухари | 5,2 6,9 8,7 | 5,2 |
| масло сливочное | 5,2 6,9 8,7 | 5,2 |
| Масса готовой запеканки | 150 200 250 | 150 |
| Выход: | 150 200 250 | |

Таблица 2 - Химический состав данного блюда

| Пищевые вещества | | | | Витамин С, мг |
|------------------|---------|-------------|----------------------|---------------|
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг.ценность, ккал | |
| 24 | 25,2 | 23,9 | 425 | 0,6 |

сметанным или сладким соусом. Температура подачи: °65С. Срок реализации: не более одного - двух часов с момента приготовления. Энергетическая ценность запеканки составляет – 425кКал. Витамина С – 0,6 мг.

Характеристика качественных показателей готового блюда следующие - Внешний вид: порционные кусочки, без трещин и подгорелых мест; Консистенция: однородная, нежная, мягкая; Цвет: корочки: -золотисто-желтый, на разрезе –белый; Вкус: творога и продуктов, входящих в блюдо, не допускается излишняя кислотность; Запах: творога и продуктов, входящих в блюдо.

Все родители утверждают, что уделяют внимание здоровому питанию в своей семье. Однако не все считают, что единые подходы к организации детского питания в ДОУ (детское общеобразовательное учреждение) и семье необходимы, немногие иногда придерживаются рекомендованному ДОУ меню на ужин. Из ответов детей «мое любимое блюдо» можно сделать вывод, что большинство детей приучены

есть на завтрак каши и молочный суп, в обед – супы. Среди нелюбимых блюд детей наиболее часто встречаются творожные запеканки и изделия из творога, рыбные блюда. Как правило, родители интересуются и владеют информацией о питании в детском саду (источники информации – меню, воспитатель, ребенок). Большинство родителей отмечают, что их ребенок ест в детском саду все, ему все нравится.

Таким образом, необходимо с целью витаминизации творожной запеканки и улучшению ее вкусовых и пищевых качеств изучать и совершенствовать её технологию приготовления в условиях ДООУ.

Библиографический список:

1. Исследование питания детей в дошкольных учреждениях в Западно-Казхстанской области / Г. К.Ахметова, Ж. Р.Асангалиева, А. К.Гумарова, Э. Р.Чинарова // Молодой ученый. — 2015. — №6.3. — С. 14-19. — URL: <https://moluch.ru/archive/86/16471/> (дата обращения: 26.02.2018).
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. –К.: А.С.К., 2017. –656 с.

THE TECHNOLOGY OF MAKING CHEESE CASSEROLE IN THE CONDITIONS OF CHILDREN'S INSTITUTIONS

Zinevich T. Yu.

Key words: *food, raw materials, cottage cheese, casserole, implementation period.*

The article presents the technology of cooking cottage cheese casserole in pre-school institutions, its qualitative indicators and the method of feeding.