

*Презентация
о приготовлении поварами школьной
столовой горячего завтрака*





Приготовление горячего завтрака поварами школьной столовой

2-й день 10-дневного циклического меню

-ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

-КАКАО С МОЛОКОМ

-БАТОН


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор школы _____
 Аверина С. А.
 10 августа 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ
 Разработано: старший повар школы, шеф-повар, технологический персонал школы, директор школы
 и утверждено: подписан над руководителем С.В. Пугачева 2024 г. № 2/2024

Назначение: кулинарный завтрак (Завтрак)

№ п/п	Наименование продукта	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Дрожжи, г	Другое, г	Дрожжи, г	Другое, г
1	Яйца	90	90	9,0	9,0
2	Молоко	17,3	21,3	1,73	2,13
3	Масло сливочное	150		15,0	
4	Масло сливочное	3,7	3,7	0,37	0,37
5	Масло сливочное	144,3		14,43	
6	Масло сливочное	3,7	3,7	0,37	0,37
Выход		150		15,0	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Витамин, мг	Жир, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
0,00	1,80	3,40	145,0

Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
0	0	0,10	0

Указания по приготовлению: Подготовленные и очищенные с консервации продукты яйца разбивают, добавляют в него соль, молоко, нагретую до 40°C, перемешивают и ставят заблывать до образования пены. Затем добавляют и доводят до кипения на медленном огне на протяжении 10 минут. Затем добавляют и доводят до кипения на медленном огне. После приготовления добавляют в него соль, молоко, нагретую до 40°C, перемешивают и ставят заблывать до образования пены. Затем добавляют и доводят до кипения на медленном огне. После приготовления добавляют в него соль, молоко, нагретую до 40°C, перемешивают и ставят заблывать до образования пены.

Температура подачи: 65 °C
Срок реализации: не более 10 мин. с момента приготовления
Требования к качеству: Соответствие цвету, запаху, вкусу, консистенции, структуре, упругости.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор школы _____
 Аверина С. А.
 10 августа 2024 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
КАКАО С МОЛОКОМ
 Разработано: старший повар школы, шеф-повар, технологический персонал школы, директор школы
 и утверждено: подписан над руководителем С.В. Пугачева 2024 г. № 3/2024

Назначение: кулинарный завтрак (Завтрак)

1. Область применения
 Настоящая технологическая карта распространяется на сырье с молочной, сахарной, кондитерской и растительной происхождения, используемое в школьной столовой.

2. Требования к сырию
 При выборе сырья необходимо проверять сертификаты качества, сроки годности, наличие информации об источнике сырья, а также соответствие требованиям безопасности и качества продукции.

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию
Сливки 10%	4
Сахар	10
Молоко	100
Вода	100
Выход	110

4. Химический состав, витамины и микроэлементы

в 100 граммах готового блюда (по рецепту)			
Питательная ценность, г		Минеральные вещества, мг	
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
3,70	3,70	34,5	210,0
			Ca 179,00
			Mg 26,38
			P 19,00
			K 9,90

5. Технологический процесс
 Какао залить в миску, смешать с сахаром, добавить сливки, молоко, воду (100 мл) и растительное масло. Затем добавить при постоянном помешивании вареное сгущенное молоко, довести до кипения и дождаться закипания.



Приготовление горячего завтрака поварами школьной столовой

Омлет натуральный

Технология приготовления: Подготовленные в соответствии с санитарными правилами яйца разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, йодированную соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую смазанную маслом сковороду или на противень слоем 2,5-3,0 см. и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С 8-10 мин. До образования легкой румяной корочки. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой. Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Омлет можно варить на пару в пароварочном аппарате.

Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более 30 мин. с момента приготовления.

Требования к качеству: Консистенция омлета нежная, пористая, поверхность слегка зарумянена.





Рецептура

№ п/п	Наименование продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
		Брутто, г	Брутто, г	Нетто, г	Нетто, г
1	Яйца	92	92	9,2	9,2
2	Молоко	57,3	57,3	5,73	5,73
3	Масса омлетной смеси		150		15,0
4	Масло сливочное	5,7	5,7	0,57	0,57
5	Масса готового омлета		144,3		14,43
6	Масло сливочное	5,7	5,7	0,57	0,57
Выход			150		15,0





Приготовление горячего завтрака поварами школьной столовой

Какао с молоком

Технологический процесс

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы. Затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.



Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	брутто, гр.	нетто, гр.
Какао – порошок	4	4
Сахар	10	10
Молоко	100	100
Вода	110	110
Выход		





Здоровое питание школьника — залог успеха

