

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №18  
муниципального образования «Город Донецк»

# Всероссийский конкурс «Лучшая школьная столовая»



# Горячий завтрак



## Меню:

Возрастная категория: от 7 до 11 лет

1. Запеканка творожная со сметаной
2. Какао с молоком
3. Хлеб домашний
4. Фрукты свежие (яблоки)







## Меню:

Возрастная категория: от 12 лет и  
старше

1. Жаркое по-домашнему
2. Кофейный напиток
3. Хлеб домашний
4. Фрукты свежие (яблоки)



Индивидуальный предприниматель Позигун И.Н.

### Технологическая карта (школьное питание) кулинарного изделия (блюда) №ШП00259

Наименование кулинарного изделия **Жаркое по-домашнему**Номер рецептуры: **259**

Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи принт, 2015. - 544 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина 1 категории	54	54	5,4	5,4
Картофель	172	129	17,2	12,9
Лук репчатый	14,3	12	1,43	1,2
Морковь	12,5	10	1,25	1
Томат-паста	2,9	2,9	0,29	0,29
Соль пищевая поваренная йодированная	2	2	0,2	0,2
Масло растительное	4	4	0,4	0,4
<b>Выход:</b>	200		20	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	18,95
Жиры (г):	16,56
Углеводы (г):	18
Эн.ценность (ккал):	297



#### Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Мясо нарезают по два куска на порцию, картофель и лук - дольками. Мясо и овощи обжаривают по отдельности. Обжаренное мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью) закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Отпускают жаркое вместе с бульоном и гарниром.

Оптимальная температура подачи 65 градусов С.

#### Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: мясо нарезано поперек волокон, уложено на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей - нежная, мягкая, сочная.

Цвет: мяса - коричневый, овощей - темно-красный.

Вкус: без постороннего привкуса, умеренно соленый.

Запах: мяса в сочетании с ароматом овощей.







*Это вкусно!*

*Проверено и одобрено.*

**ОДОБРЕНО**