

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)







ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 224

Наименование изделия: **ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ**

Номер рецептуры: **224**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь. 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ТВОРОГ 5,0%	142	140	14,2	14
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0,14	0,14
КРУПА МАННАЯ	10	10	1	1
САХАР ПЕСОК	10	10	1	1
ЯЙЦО КУРИНОЕ СТОЛОВОЕ	0,1 шт.	4	10 шт.	0,4
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ	4	4	0,4	0,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3

Выход: 180

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	27,62
Жиры, г	21,89
Углеводы, г	25,43
Энергетическая ценность, ккал	430



Технология приготовления:

Творог протирают, крупу просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанное маслом растительным и посыпанное сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки. Готовую выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски и поливают сметаной.

Правила оформления, подачи блюд:

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на подогретую тарелку. Оптимальная температура подачи 65° С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью, с соусом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;
- вкус — слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленный;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.



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
Выход:	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