

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение «Основная общеобразовательная школа»
пгт Парма**

**VI Республиканский конкурс
«Лучшая столовая
образовательной организации – 2024»**

**Презентация приготовления
горячего завтрака поварами
школьной столовой**

Школа		МБОУ "ООШ"пгт Парма			Отд./корп	День			24.04.2024
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	271,203	Котлеты домашние,макароны отварные с маслом	240	42,15	502	16	30	42
	гор.напиток	399	Компот из ягод	200	23,57	118	0	0	28
	хлеб		Хлеб пшеничный,ржаной	50	3,03	109	4	0	23
	закуска	67	Винегрет овощной	60	4,99	76	1	6	4
	кондитерские изделия		Вафли,пряники	60	32,80	250	5	6	45
Завтрак 2	фрукты								
Обед	закуска								
	1 блюдо								
	2 блюдо								
	гарнир								
	сладкое								
	хлеб бел.								
	хлеб черн.								

Меню на сегодня

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 203

Наименование изделия: **МАКАРОННЫЕ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ**

Номер рецептуры: **203**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: Даша принт, 2011 - 644с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		142,3		14,23
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШЕГО СОРТА	20	50	5	5
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	2,6	2,0	0,26	0,20
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	299,5	299,5	29,95	29,95
МАСЛО СПАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7,1	7,1	0,71	0,71
Выход: 150				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	5,38	С, мг	0,00	Ca, мг	30,02
Жиры, г	0,31	B1, мг	0,07	P, мг	41,99
Углеводы, г	34,25	B2, мг	0,03	Mg, мг	10,41
Энергетическая ценность, ккал	215,45	A, мг	0,03	Fe, мг	0,35
		D, мг	0,11	K, мг	63,70
				Na, мг	0,75
				Se, мг	0,01
				F, мг	0,01

Технология приготовления:

Макаронные изделия отваривают (всх. 100%). Приготовив вскипятить растопленным маслом.

Назначение изделия: **отданный**

Макаронные изделия (макарони, пасту, вермишель и др.) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 30 г соли). Макароны варят 20-30 мин, пасту - 20-25 мин, вермишель - 15-12 мин. В процессе варки макаронные изделия капают, кипящая вода, в которую их опускают, не увеличивается примерно в 3 раза (в зависимости от сорта).

Сваренные макаронные изделия охлаждают и перемешивают с растопленным сливочным маслом (1/3-1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не слипались и не образовывали комков. Оставшую часть масла макароны заправляют непосредственно перед подачей.

Вода из макаронных изделий годится для приготовления. Для приготовления заливки след макаронные изделия можно варить, не откидывая, в небольшом количестве воды (на 1 кг макаронных изделий 2,2-2,5 л воды, 12 г соли).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид макарон: изделия правильной формы, желтого цвета.

Вкус: белый с кремовым оттенком.

Запах: специфический макаронный запах и сливочного масла, умеренно сильный.

Запах специфический макаронный запах и сливочного масла.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 271

Наименование изделия: **НОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ**

Номер рецептуры: **271**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: Даша принт, 2011 - 644с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ПШЕНИЦА БЕЛАЯ	41,7	35,2	4,17	3,52
САХАРА ПИЩЕВАЯ	23,00	19,6	2,31	1,96
ПЕКАРИН	2,3	2	0,23	0,2
СТАБИЛИЗАТОРЫ	3,9	3,9	0,39	0,39
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ВТ.)	0,03 кг	1	3 гр	0,1
ХЛЕБ РАЖНО ПШЕНИЧНЫЙ БЕЛОС. МИКРОИНГРЕДИЕНТАМИ	12,7	12,7	1,27	1,27
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,0	19,0	1,90	1,90
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	1,6	1,4	0,16	0,14
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,9	3,9	0,39	0,39
Выход: 90				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,30	С, мг	0,08	Ca, мг	19,89
Жиры, г	23,85	B1, мг	0,11	P, мг	100,35
Углеводы, г	7,85	B2, мг	0,03	Mg, мг	10,52
Энергетическая ценность, ккал	280,15	A, мг	0,04	Fe, мг	1,87
		D, мг	0,17	K, мг	217,31
				Na, мг	4,76
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,03

Технология приготовления:

100 г макарон имеет 40 г воды, или 250 г макарон на 1 кг макарон. Температура: 100-110°С. Намакивают 30 мин в воде, чтобы изделия хорошо пропитались, а затем доводят до кипения на среднем огне (15 г мин. при температуре 200-240°С). Пшеница с сахаром и маслом или сахаром и солью.

Пшеница 271, это сочетание с пшеницей 272-273.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду. При расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

Важно: при расстойке макарон в воде, макаронные изделия должны быть полностью погружены в воду.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 67

Наименование изделия: **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: **67**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна - М.: Даша принт, 2011 - 644с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ				
с 01.01 по 01.02	29	20	2,9	2
с 01.03 по 01.04	21,87	13	2,19	1,3
с 01.05 по 01.06	16,25	13	1,63	1,3
с 01.07 по 01.08	17,33	13	1,73	1,3
с 01.09 по 01.10	18,37	13	1,84	1,3
ОРЕХИ				
с 01.01 по 01.02	12	9	1,2	0,9
с 01.03 по 01.04	11,28	9	1,13	0,9
МОРКОВЬ				
с 01.01 по 01.02	8	6	0,8	0,6
с 01.03 по 01.04	7,5	6	0,75	0,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ				
ПЕКАРИН	9	9	0,9	0,9
ПЕКАРИН	10,7	9	1,07	0,9
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ				
с 01.01 по 01.02	6	6	0,6	0,6
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	0,63	С, мг	4,87	Ca, мг	16,15
Жиры, г	6,10	B1, мг	0,02	P, мг	23,53
Углеводы, г	9,39	B2, мг	0,01	Mg, мг	10,48
Энергетическая ценность, ккал	76,29	A, мг	0,12	Fe, мг	0,40
		D, мг	0,00	K, мг	167,20
				Na, мг	2,12
				Se, мг	0,00
				F, мг	0,00

Технология приготовления:

Сначала овощи нарезать кубиком, морковь, лук нарезать кубиком, картофель нарезать кубиком и обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

После этого добавить картофель и морковь, обжарить на растительном масле. Добавить специи и соль.

Технологические карты



Ирина Александровна готовит винегрет





Светлана Васильевна готовит котлеты

Макароны приготовлены





Дети довольны!
Приятного аппетита!

