Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №30» г. Сыктывкара
(МОУ «СОШ №30» г. Сыктывкара)

Приготовление поварами школьной столовой № 41 горячего завтрака

Школьный завтрак

– средство поддержания жизни, роста и развития, здоровья и высокой работоспособности человека, поэтому хорошее самочувствие в течение уроков обеспечивает вовремя съеденный горячий завтрак!

Самарская Ю.И.
Повар 3 разряда

Коновалова Т.Н.,
Повар 5 разряда

Кредо нашей столовой

Дерево держится своими корнями,
а человек пищей.

Азербайджанская пословица

Щи да каша — пища наша.

Русская пословица

Пища — основа человека.

Киргизская пословица

Первое блюдо
Суп картофельный с бобовыми

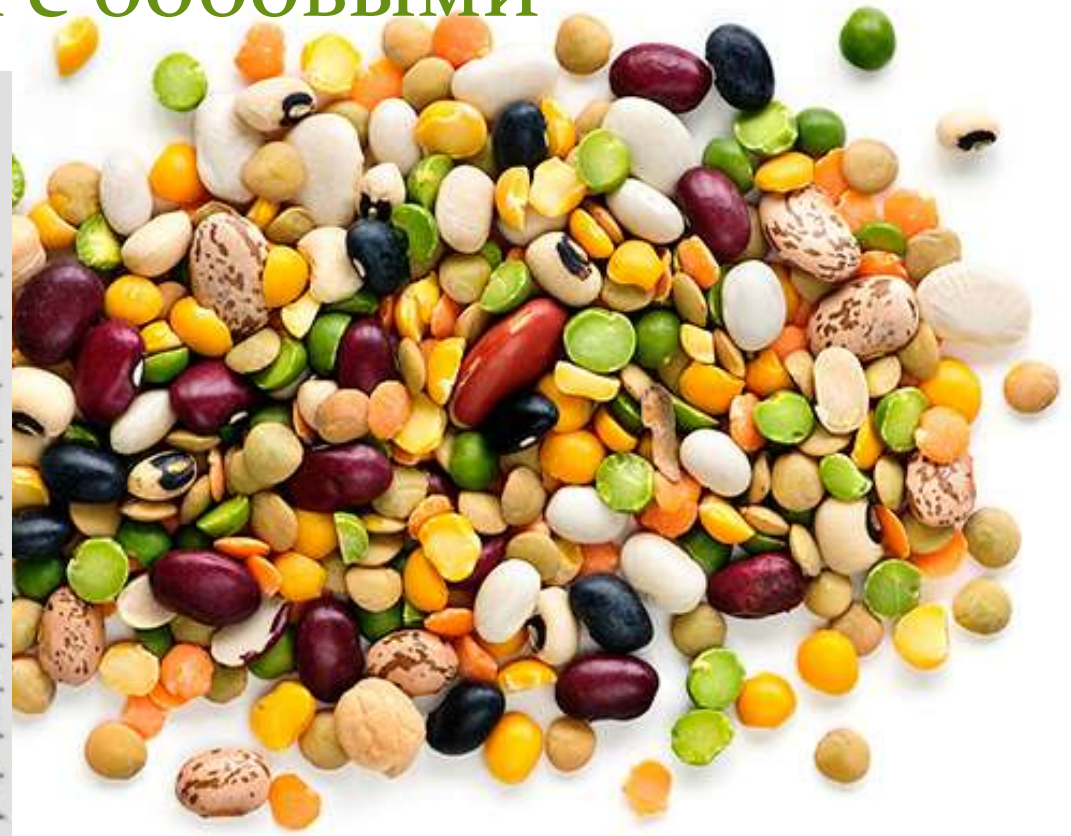
Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №_

Наименование кулинарного изделия (блюда): *Суп картофельный с бобовыми*

Номер рецептуры: 138/3

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов 1996 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						
	1порц		100 порц		Белки, г	6,1	Ca (мг):
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто,кг	Нетто, кг	Жиры, г	4,7	Mg(мг):
Картофель	66,8	50,0	6,680	5,0	Углеводы, г	21,7	Fe (мг):
Фасоль или горох луш.	20,02	20,0	2,02	2,0	Эн. ценность	154,0	C (мг):
Лук репчатый	12,0	10,0	1,2	1,0			
Морковь	12,5	10,0	1,250	1,0			
Петрушка корень	3,25	2,5	0,325	0,250			
Масло растительное	5	5	0,5	0,5			
Бульон или вода	175,0	175,0	17,500	17,500			
Выход готового изделия:	-	1/250					



Технология приготовления

1. Горох подготавливают: перебирают, моют, кладут в холодную воду; фасоль и чечевицу замачивают на 5-8 ч, лущенный горох – на 3-4 ч.
2. Бобовые варят в той же воде без крышки до размягчения.
3. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку - мелкими кубиками, лук мелко рубят.
4. Подготовленные бобовые кладут в бульон или воду, доводят до кипения.
5. Добавляют картофель, пассерованный морковь и лук.
6. Варят до готовности.
7. Доводят до вкуса солью и перцем.
8. Температура подачи: 65ºС

Второе блюдо

Котлеты/ биточки/шницели особые

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №_

Наименование кулинарного изделия (блюда): ***Котлеты, биточки, шницели особые (из говядины и мяса птицы)***

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						
	1порц.		100 порц.		Белки, г 1п.	11,4	Ca (мг):
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг			
Говядина(котлетноемясо)		29,6		2,960	Жиры, г 1 п.	12,5	Mg(мг):
Филе куриное (котлетноемясо)		29,6		2,960	Углеводы, г 1п.	6,2	Fe (мг):
Хлеб пшеничный	14,4	14,4	1,440	1,440	Эн. ценность 1 п.(ккал):	188,5	C (мг):
Молоко или вода	19,2	19,2	1,920	1,920			
Сухари панировочные	8	8	0,800	0,800			
Масса п/ф		**1/99**		**10/990**			
Масло растительное	4,8	4,8	0,480	0,480			
Масса жареных котлет		**1/80**		**1/80**			
Соус № 528, 530, 553 554,		50		5,000			
или масло сливочное		5,0		0,500			
Выход:		**80/5**		**80/5**			

Абрамова А.С.,
Повар 4 разряда

Технология приготовления

1. Из готовой котлетной массы разделывают изделия необходимой формы.
2. Изделия панируют в сухарях.
3. Изделия обжаривают с двух сторон, доводя до готовности в жарочном шкафу.
4. При отпуске изделий их гарнируют.

Выпечка

Булочка со сгущенным молоком

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №_

Наименование кулинарного изделия (блюда): Булочка со сгущённым молоком

Номер рецептуры: ТТК

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов						
	1порц.		100 порц.		Белки, г 1п.	4,7	Ca (мг):
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г	Жиры, г 1 п.	2,3	Mg(мг):
Тесто дрожжевое сдобное			5800	5800	Углеводы, г 1п.	84,8	Fe (мг):
Мука пшеничная			174	174	Эн. ценность 1 п.(ккал):	358,0	C (мг):
Яйцо на смазку			4 шт.	160			
Масло растительное			25	25			
Молоко сгущённое вар.			3000	3000			
Масло растительное			50	50			
или масло сливочное			50	50			
Масса п/ф				1/86			
Выход				1/75			

Технология приготовления

Русакова Г.И.
Пекарь 4 разряда

1. Готовое сдобное дрожжевое тесто разделывают на лепёшки массой 58 гр.
2. Тестовую заготовку расстаивают.
3. В центр лепёшки кладут сгущенное молоко, делают надрезы и формуют булочку.
4. Изделию дают расстояться, смазывают яйцом.
5. Выпекают при Т = 220 - 240ºС
6. Готовое изделие смазывают маслом растительным или сливочным

В нашей книге отзывов только добрые слова. **Довольные ребята** придумывают оды школьным поварам:

КНИГА
ОТЗЫВОВ И ПРЕДЛОЖЕНИЙ

столовая № 41

Зарегистрирована в Тюменском муниципальном унитарном предприятии «Общественное питание» № 15

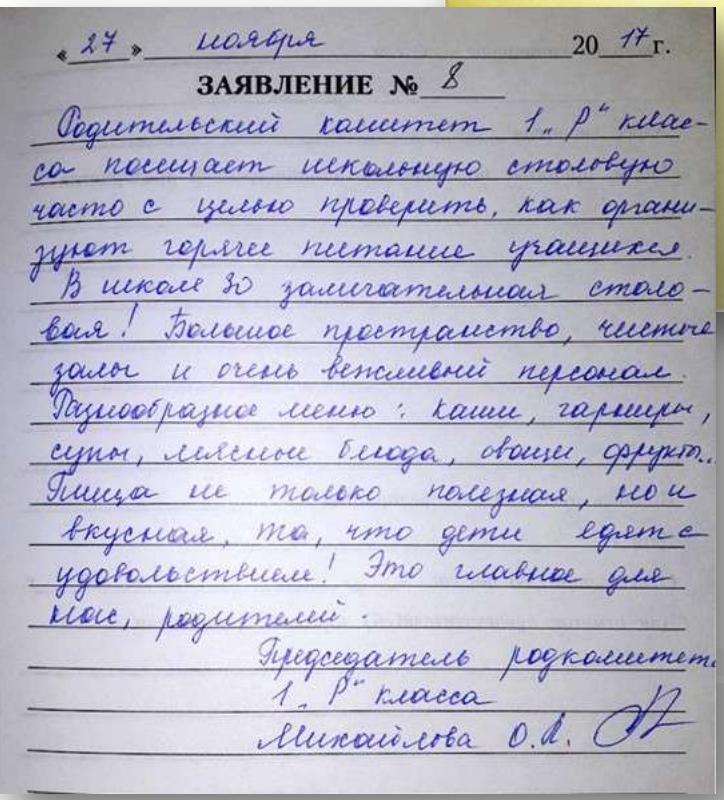
подпись руководителя торгующей организации

Наша столовая – мечта всех людей,

Здесь бурлит воплощенье идей,

Салаты и каши, супы, пирожки,

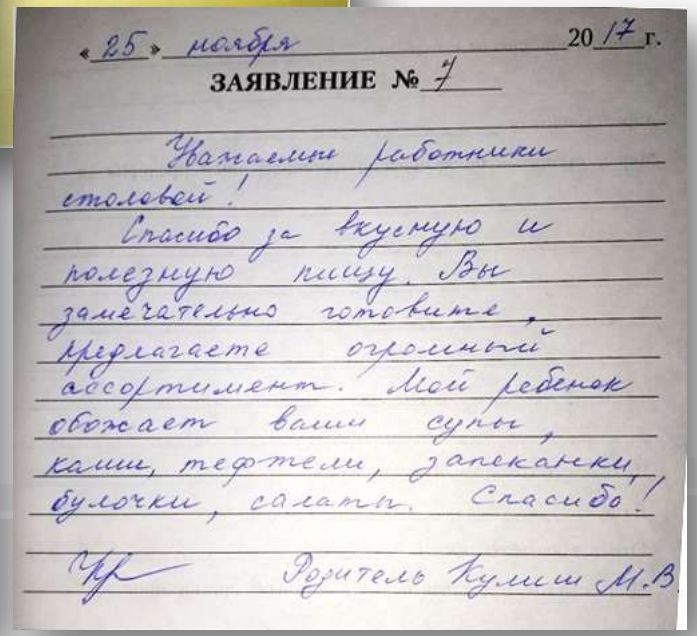
Каждый калорий с нами на Вы.


«27» ноября 2017 г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 8

Родительский комитет 1 „Р" класса посещает школьную столовую часто с целью проверить, как организуют горячее питание учащихся. В школе 30 замечательная столовая! Большое пространство, чистые залы и очень вежливый персонал. Разнообразное меню: каши, гарниры, супы, мясные блюда, овощи, фрукты.. Пища не только полезная, но и вкусная, та, что дети едят с удовольствием! Это главное для нас, родителей.

Председатель родкомитета 1 „Р" класса
Михайлова О.А.


«25» ноября 2017 г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 7

Уважаемые работники столовой!

Спасибо за вкусную и полезную пищу. Вы замечательно готовите, предлагаете огромный ассортимент. Мой ребенок обожает ваши супы, каши, тефтели, запеканки, булочки, салаты. Спасибо!

Родитель Кулиш М.В.