



*Приготовление
школьного горячего завтрака поварами
МБОУ МИХАЙЛОВСКАЯ СОШ*

*Муслимовского муниципального района Республики
Татарстан*

Каша гречневая вязкая

Мясо тушеное в томатном соусе

Чай с лимоном

Один день из жизни столовой (2 неделя 3 день)

Меню на калорийность горячего питания

1-4 класс	5-11 класс
<u>Чай с лимоном – 200,00</u> Сахар – 9,76 Вода – 195,12 Лимон – 5,00 Чай – 0,98	<u>Чай с лимоном – 200,00</u> Сахар – 9,76 Вода – 195,12 Лимон – 5,00 Чай – 0,98
<u>Каша гречневая вязкая – 180,00</u> Крупа гречневая – 44,10 Соль йодированная – 0,45 Вода – 144,00 Масло сливочное 72% - 4,50	<u>Каша гречневая вязкая – 200,00</u> Крупа гречневая – 49,00 Соль йодированная – 0,50 Вода – 160,00 Масло сливочное 72% - 5,00
<u>Мясо тушеное в томатном соусе – 90,00</u> Говядина 1 категории – 74,70 Соль йодированная – 0,27 Мука пшеничная – 1,80 Томатная паста – 4,50 Масло растительное – 2,70 Лук репчатый – 3,60 Морковь – 3,60	<u>Мясо птицы отварное в соусе – 100,00</u> Говядина 1 категории – 83,00 Соль йодированная – 0,30 Мука пшеничная – 2,00 Томатная паста – 5,00 Масло растительное – 3,00 Лук репчатый – 4,00 Морковь – 4,00
Хлеб пшеничный – 20,00 Хлеб ржаной – 20,00	Хлеб пшеничный – 30,00 Хлеб ржаной – 30,00
Яблоко – 100	Яблоко – 100

Гречка и мясо - классический дуэт для детского рациона

**«Полноценный школьный завтрак –
это энергия для знаний и забота о здоровье ребенка»**





Соответствие приготовления горячего завтрака нормативной документации

- Приготовление горячего завтрака осуществляется согласно требованиям СанПиН
- Используются только разрешённые продукты, прошедшие входной контроль
- Соблюдаются технологические карты и рецептуры
- Все этапы приготовления и хранения пищи фиксируются в бракеражном журнале
- Персонал работает в специальной одежде, соблюдает правила личной гигиены
- Информация о завтраке размещена на сайте школы в разделе «Организация питания»
- Ежедневный мониторинг

*«Прозрачность питания –
доверие родителей и законность работы»*

Контроль качества продукции



Крупы:

- Переборка, проверка свежести запаха

Мясо:

- Ветеринарные документы, сроки годности, органолептика

Томатная паста:

- Проверка целостности упаковки



«Безопасность начинается с внимания к каждому зёрнышку и только качественная продукция даёт вкусный результат»



Технология приготовления вязкой гречневой каши и мяса в томатном соусе



ИПН Ибрагимова Э.И. Утверждено Ибрагимова Э.И.

Исключая рецептуры: Методические рекомендации по питанию детей и подростков в образовательных учреждениях. Часть III. Сборник технологических карт. - Екатеринбург: ФГОУ ВО УрГУ, 2014. 104 с. (Серия «Образование»).
 Государственный адрес: ФГОУ ВО УрГУ, ФГОУ ВО УрГУ, ФГОУ ВО УрГУ в Свердловской области 2014.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №254

Каша гречневая вязкая

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья (вместе с потерями)	
	факт	норм	факт	норм
Крупа гречневая	41,00	40,00	44,8	25,4
Соль поваренная	0,50	0,50	0,4	0,3
Вода	120,00	120,00	120,0	90,0
Масло сливочное 72%	2,00	2,00	2,4	2,0
Выход готового блюда	166,00	166,00	129,6	109,7

Технологический процесс:
 Крупу перебирают, промывают, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят кашу до готовности 30 мин. В готовую кашу добавляют растопленное, доведенное до кипения масло сливочное и прогревают 3-5 мин. Температуру подачи не ниже 65°С, срок годности не более 2 ч.

Органолептические показатели качества:
 Внешний вид - однородность без комочков слизи, зерна крупы хорошо разварены.

Цвет - светло-коричневый.
 Консистенция - густая, вязкая, на тарелке не разливается.
 Запах - свойственный гречневой каше с маслом сливочным, без постороннего.

Вкус - характерный гречневой каше с маслом сливочным, без постороннего.

Информация о пищевой ценности

Блюда, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность					Калорийность, ккал/100г
			С, ккал	Р, ккал	В, ккал	Б, ккал	С, ккал	
4,6	1,9	19,933	9,3	2,4	0,1	0,1	0,0	142,796

«Точная технология.
 Идеальная консистенция.
 Максимум пользы»

ИПН Ибрагимова Э.И. Утверждено Ибрагимова Э.И.

Исключая рецептуры: Методические рекомендации по питанию детей и подростков в образовательных учреждениях. Часть III. Сборник технологических карт. - Екатеринбург: ФГОУ ВО УрГУ, 2014. 104 с. (Серия «Образование»).
 Государственный адрес: ФГОУ ВО УрГУ, ФГОУ ВО УрГУ, ФГОУ ВО УрГУ в Свердловской области 2014.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №256

Мясо тушеное и мажонетный соус

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья (вместе с потерями)	
	факт	норм	факт	норм
Мясо	4,20	2,00	3,9	2,8
Пюре картофельное	4,28	3,00	3,6	2,8
Масло растительное	2,20	2,00	2,2	1,5
Сметана сливочная	4,50	4,00	4,3	3,5
Молоко сливочное	1,80	1,80	1,8	1,4
Соль поваренная	0,27	0,27	0,3	0,2
Специи и пряности	0,06	0,20	0,2	0,1
Выход готового блюда	19,11	19,11	18,1	14,3

Технологический процесс:
 Пюре картофельное для приготовления мажонет (блюда) производится в соответствии с Сборными технологическими рекомендациями (1994, 1996 гг.) в Санитарными правилами.

Наполнительное мясо маринуют на картофельном пюре и тушат с добавлением масла до готовности, добавляют пассерованные овощи, томатную пасту, соль и тушат до готовности. Из подготовленной смеси и охлажденного бульона готовят соус, добавляют соусное мясо и прогревают еще 10-15 мин. Температуру подачи не ниже 65°С, срок годности не более 2 ч.

Органолептические показатели качества:
 Внешний вид - форма жареной мяса сохранена, тушение мяса однородно в соусе.

Цвет - мясо светло-коричневый, соус светло-коричневый.
 Консистенция - мясо - мяккая, соус - однородная, средней густоты.
 Запах - свойственный тушеному мясу в соусе, без постороннего.

Вкус - характерный тушеному мясу в соусе.

Информация о пищевой ценности

Блюда, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность					Калорийность, ккал/100г
			С, ккал	Р, ккал	В, ккал	Б, ккал	С, ккал	
11,0	9,0	2,474	8,7	1,8	0,0	0,1	1,0	134,571

Формирование вкуса и пищевой ценности



*«Сливочное масло – во благо, когда его ровно столько,
сколько нужно школьнику»*



Чай с лимоном



«Витамин С из лимона
помогает усвоению железа из
гречки – идеальное сочетание»

ИП «Иррадиана ЭИ»
«Иррадиана»

Утверждено
Иррадиана ЭИ

Исключено размещение: Методическое руководство по изготовлению изделий в ассортименте «Иррадиана»
коллекция: «Чай ИИ Страна» (техническое задание) – Екатеринбург, ФГУП ИИ «Иррадиана»
Ростральский, ФГБОУ ВО УрГУ, ФБГУ ИИ «ИИ» в Свердловской области 2018

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №29/10
Чай с лимоном

Поставляемые сырье и вспомогательные продукты	Масса, г		Выход сырья (нетто), по норме		
	факт	норма	180	150	250
Лимон	8,00	7,00	6,3	5,3	8,7
Сахар	10,00	10,00	9,0	7,5	12,0
Вода	195,2	195,2	178,6	146,3	243,3
Чай	1,00	1,00	1,0	0,8	1,2
Выход готового в блинах			200	180,8	250,0

Технологический процесс

Котелк ополаскивают горячей кипяченой водой, используют чай на определенное количество порций и вливают кипятком на 1/3 объема чайника, настаивают 5-7 мин, после чего доливают кипятком, добавляют сахар и перемешивают, затем процеживают. В чайку добавляют чай, кладут лимон, лимон. Температуру подержать не ниже 75°C, срок реализации не более 2 ч.

Органолептически показатели качества
Внешний вид - жидкость, без осадка.
Цвет - светло-желтый, прозрачный.
Консистенция - жидкая, однородная.
Вкус - свойственный для чая, без постороннего.
Запах - характерный для чая, сладковатый.

Информация о пищевой ценности

Энергетическая ценность	Жиры, г	Углеводы, г	Сахар, г	Белки, г	Вит. А, мкг	Вит. В, мкг	Вит. С, мкг	Калорийность, ккал/100г
8,1	0,1	0,70	2,2	0,1	0,0	0,0	0,8	40/100

Правила порционирования и гигиены



- Хлеб нарезается чистым ножом на промаркированной доске
- Используются перчатки
- Хлеб подаётся порционно или в контейнерах



*«Личная гигиена и маркировка –
главные ингредиенты здорового питания»*

Готовый завтрак на столе



*«Завтрак должен ждать ребёнка горячим,
вкусным и безопасным»*

Почему мы лучшие?

Потому что:

- Контролируем каждый этап
- Соблюдаем нормы СанПиН, ХАССП и здорового питания
- Готовим с душой и получаем положительные отзывы детей и родителей



*«Наша формула победы –
это безопасность + здоровье + любовь к детям»*