



**МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ЭТАП  
ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА  
«ЛУЧШАЯ ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ»**

**Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение**

**«Гимназия №5»**

**города Альметьевска Республики Татарстан,**

**Команда**

**«Едим в школе»**



**2024**  
**ГОД СЕМЬИ**

# 39 место среди 50 лучших школ России по итогам 2022 года



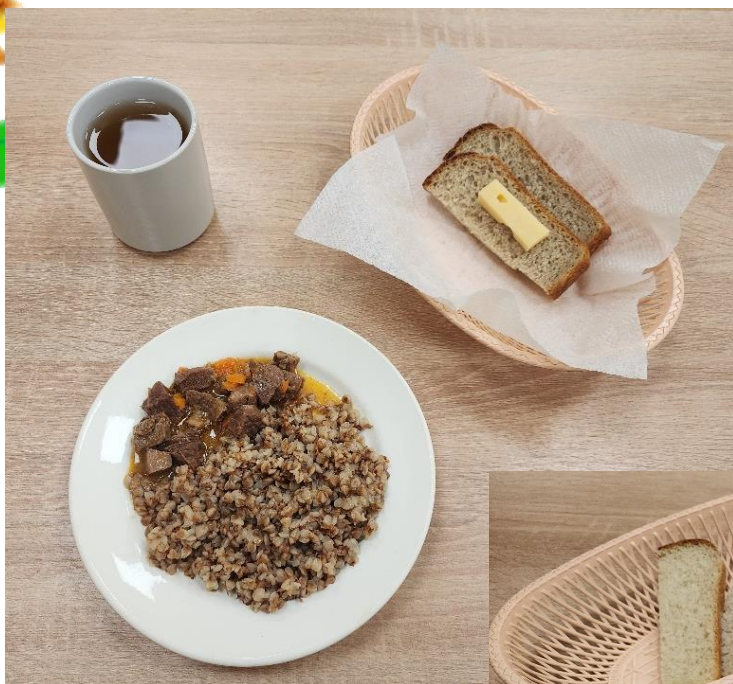
# 35 место среди 50 лучших школ России по итогам 2023 года



## Школа, содействующая здоровью, золотого уровня



# Приготовление поварами гимназии горячего завтрака





## Рассмотрим один из вариантов завтраков

1. Каша «Дружба»,
2. Сырник из творога,
3. Фрукты (яблоко),
4. Хлеб (пшеничный),
5. Чай с сахаром.





# Технико-технологическая карта каши «Дружба»

## 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо КАША «ДРУЖБА», вырабатываемое и реализуемое .

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда КАША «ДРУЖБА», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).



## Требования к оформлению, реализации и хранению

- В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают. Оптимальная температура блюда 65° С.
- Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.
- Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
- Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

### Показатели качества и безопасности

- Внешний вид — зерна полностью разварены;
- цвет, вкус, запах — свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- консистенция — нежная.



## Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г. (брутто/нетто)		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг. (брутто/нетто)	
Крупа рисовая	13,5	13,5	1,35	1,35
Пшено	10	10	1	1
Вода питьевая	59	59	5,9	5,9
Молоко пастеризованное, 2,5 % жирности	90	90	9	9
Масло сладко-сливочное несолёное	3	3	0,3	0,3
Сахар песок	8	8	0,8	0,8
Соль йодированная	4	4	0,4	0,4

**Выход: 180/3 г.**

## Технологический процесс

- Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную;
- пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 минут;
- добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности.







# Технологическая карта «Сырники из творога»



Наименование сырья и продуктов	Единиц	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г. (брутто/нетто)	
Творог крестьянский	г.	50	50
Мука пшеничная (высший сорт)	г.	7	7
Яйца сырое очищенное	г.	2	2
Масло сливочное крестьянское	г.	5	5
Масло растительное	г.	3	3
Выход блюда (в граммах):	55		



**Здоровая еда –  
здоровая нация!**

**Хоть полмира обойдёшь,  
столовой лучше не найдёшь!**