

*Всероссийский конкурс  
«Лучшая столовая школы»*



*МАОУ Богандинская СОШ № 2  
Тюменского муниципального района*



## Горячий завтрак Меню

1. Салат из отварной свеклы с сыром-80 гр.
2. Азу по-татарски-100 гр.
3. Гречка рассыпчатая-150 гр.
5. Чай с сахаром и лимоном-200 гр.
4. Хлеб-25 гр.



# Технологические карты блюд

ООО "Магия Вкуса"  
г. Тюмень  
01.09.2021 г.

Утверждаю:  
Директор  
М.Г. Сыслова  
Секретарь: Д.В. Сидорова  
№ КА0000417

Технологическая карта № КА0000417  
Азы  
(Пополнение меню) (Блюда)

**1. Область применения:**  
Школьное питание  
ТК № 402-2008

**2. Рецепттура:**

Наименования сырых и пищевых продуктов	Масса г.	
	Вруто	Нетто
Грудка куриная (филе без кожи и костей)	69,19	61,20
или Говядина 1 категории	65,65	65,00
или Филе куриное	65,02	60,02
масло готового миеа		<b>41,00</b>
Томатная паста	5,00	5,00
Лук репчатый	11,00	10,00
Огурцы соленные	13,36	6,00
Мука пшеничная	2,80	2,80
Соль поваренная	0,00	0,76
Масло растительное	7,00	7,00
Вода питьевая	45,00	45,00
Выход готового блюда		<b>49/60</b>

**3. Процесс приготовления:**  
Мясо размораживают ослана СанГин, промывают. Отделяют от кожи и кости, нарезают на крупной соломкой по 10-15 гр., кладут в посуду, заливают горячей водой и тушат почти до готовности под закрытой крышкой при слабом кипении. Огурцы соленные очищают от кожуры, нарезают мелкой соломкой. Лук репчатый очищают, мелко шинкуют. Муку пассируют при непрерывном помешивании до образования светло-красового цвета, на дупласа пригорания, в пассерованную муку тонкой стружкой добавляют воду, кладут томатную пасту, соленные огурцы, лук репчатый и тушат на медленном огне 5-10 минут. Затем мясо заливают приготовленным соусом и тушат при слабом кипении в закрытой посуде в течение 10-15 мин. За 5 мин до готовности добавляют соль.

**4. Требования к оформлению, реализации и хранению**  
Температура подачи 66°C.  
Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

**5. Органолептические показатели качества**  
Внешний вид: мясо и огурцы соленные нарезаны соломкой  
Консистенция: огуры-плотная, мясо-мягкая  
Цвет: свойственный входящих в состав продуктов  
Запах: свойственный входящих в состав продуктов  
Вкус: свойственный входящих в состав продуктов

**6. Пищевая ценность изделия (блюда), г**

Велич, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe, мг	Mg, мг	C, мг	Калорийность, ккал
13,02	11,50	4,24					173,51

Технолог-калькулятор: Горбанева Н.А.

ООО "Магия Вкуса"  
г. Тюмень  
01.09.2021 г.

Утверждаю:  
Директор  
М.Г. Сыслова  
Секретарь: Д.В. Сидорова  
№ КА0000417

Технологическая карта № КА0000417  
Азы  
(Пополнение меню) (Блюда)

**1. Область применения:**  
Школьное питание  
ТК № 402-2008

**2. Рецепттура:**

Наименования сырых и пищевых продуктов	Масса г.	
	Вруто	Нетто
Свекла свежая	60,00	55,00
Сыр твердый	10,00	10,00
Масло растительное	5,00	5,00
Соль поваренная	0,00	0,00
Выход готового блюда		<b>60</b>

**3. Процесс приготовления:**  
Свеклу моют, закладывают в кипящую подсоленную воду, отваривают в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают на крупной соломкой. Сыр натирают на мелкой терке. Свеклу смешивают с сыром, добавляют соль и заправляют растительным маслом.

**4. Требования к оформлению, реализации и хранению**  
Температура подачи 66°C.  
Срок реализации не более 2 часов с момента приготовления.

**5. Органолептические показатели качества**  
Внешний вид: Свекла сохранила форму нарезки  
Цвет: свойственный свекле  
Вкус: Отварной свеклы с сыром и растительным маслом  
Запах: Отварной свеклы с сыром и растительным маслом  
Консистенция: Мягкая, сочная

**6. Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия)**

Велич, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1,10	0,17	0,17	46,46
Ca, мг	Mg, мг	Fe, мг	C, мг
44,08	43,00	1,40	46,46

Технолог-калькулятор: Горбанева Н.А.

# Технологические карты блюд

ООО "Магия Вкуса"  
г. Тюмень,  
01.08.2021

Утверждаю:  
Генеральный директор  
М.Г. Сырова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
Треник рассыпчатый

1. Область применения:  
Школьное питание  
Номер рецептуры: № 98  
Наименование образца рецептур: сборник рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях, -М. Дели приг, 2011г.

2. Рецептура:

Наименование сырья и вида/вида продукта	Масса г. 1 порция		Масса г. 100 порций	
	Всего	Вода	Всего	Вода
Мука пшеничная	93,00	93,00	9,30	9,30
Соль поваренная	0,83	0,00	0,08	0,00
Яйцо куриное	104,00	104,00	10,40	10,40
Масло сливочное, 72,5%	1,88	1,88	0,19	0,19
<b>Итого готового блюда</b>	<b>199</b>			

3. Процесс приготовления:  
Варить яйца круто (повышенное), перебрать и промывать в стандартном промышленном баке. При этом удалять мушкет и посторонние примеси.  
Подготовленную крупу выложить в порционную индивидуальную. Выложить порционные яйца (варенные до готовности), помешать. Когда яйца остынут (теплые), перемешать thoroughly, накрыть колпак пищевой и дать остыть около 2,0 ч. За это время она приобретает своеобразный желтый цвет и цвет. При отпуске тару равномерно насыпать на тарелку и положить подготовленную специи на тарелку. Масло сливочное, использовать для заправки предварительно подготовленной тарелочной обработки.  
Выкладывать и доставлять до потребителя.

4. Требования к оформлению, реализации и хранению  
Температура подачи 65 С.

5. Органолептические показатели качества  
Внешний вид: Зерна крупы полнотелые, набухшие, сохраняют форму и упругость. Зерна крупы разделяются, сохраняют форму, легко разделяются, затвердевшие мякоть сливочная.  
Консистенция: зерновая, упругая, в меру плотная.  
Цвет: собственный данному виду крупы.  
Вкус и запах: свойственный данному виду крупы.

технолог: Гребенцов М.Б.

ООО "Магия Вкуса"  
г. Тюмень,  
01.08.2021

Утверждаю:  
Генеральный директор  
М.Г. Сырова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
Чай с лимонной

1. Область применения:  
Школьное питание  
Номер рецептуры: № 378  
Наименование образца рецептур: сборник рецептур на производство для обучающихся во всех образовательных учреждениях, -М. Дели приг, 2011г.

2. Рецептура:

Наименование сырья и вида/вида продукта	Масса г. 1 порция		Масса г. 100 порций	
	Всего	Вода	Всего	Вода
Чай зеленый	0,04	0,00	0,00	0,00
Яйца куриные	200,00	200,00	20,00	20,00
Лимон	0,08	0,00	0,00	0,00
Сливочное масло	0,08	0,00	0,00	0,00
<b>Итого готового блюда</b>	<b>200,16</b>			

3. Процесс приготовления:  
В бак для третьих блюд, насыпать заварку на определенное количество порций, залить кипятком примерно на 1/3 объема, настаивают 5-10 мин, накрыть крышкой. После чего заваренный чай процеживают через сито в подготовленный бак для третьих блюд с горячей водой, предварительно подготовив добавляет сахар и лимон для вкуса. Лимон мойт, нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром немедленно перед отпуском.

4. Требования к оформлению, реализации и хранению  
Температура подачи 70 С.

5. Органолептические показатели качества  
Внешний вид: чай с налитым горячим лимонным в стакане.  
Консистенция: жидкая.  
Цвет: золотисто-оранжевый.  
Вкус: сладкий, с привкусом лимона.  
Запах: свойственный чаю и лимону.

6. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Виды	Энергетическая ценность	Св. кг	Жиры	Углеб.	С	Н	В	К	Мg	Ca	Fe	Na	P	К	Кальций
100г	0,00	0,08	11,10	0,30	1,40	0,03	0,00	0,00	0,00	2,50					38,00

технолог: Гребенцов М.Б.

## *Нарезка из отварной свеклы с сыром*



## Азу по-татарски



## Гречка рассыпчатая



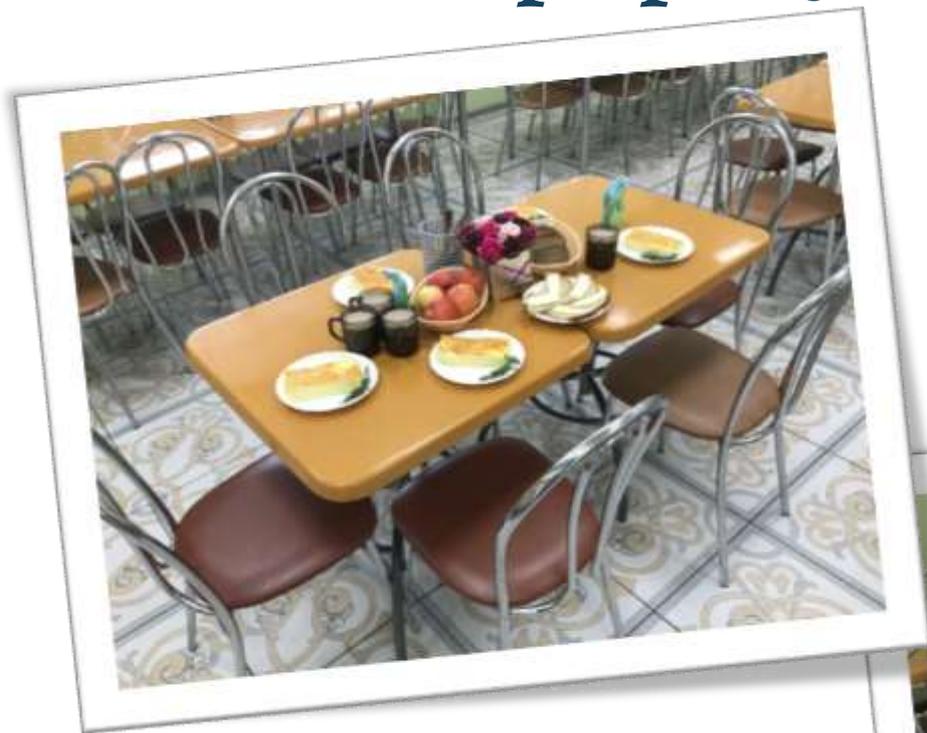
## *Чай сахар с лимоном*



## Сервировка стола



## Сервировка стола



*Приятного аппетита!*



*Коллектив столовой  
МАОУ Богандинская СОШ №2*