

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАВТРАКОВ

**МБОУ СОШ № 4
СВЕРДЛОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**

Учащиеся 8 класса: Афанасьева Дарья и Орлова Мария

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА ТВОРОЖНОЕ СУФЛЕ

1. ВЫКЛАДЫВАЕМ ТВОРОГ В МИСКУ И ВЛИВАЕМ ЖЕЛТКИ
2. ДОБАВЛЯЕМ СОЛЬ, САХАР, МУКУ, ВЛИВАЕМ МОЛОКО



- 3. РАЗМЕШИВАЕМ ЯИЧНО-ТВОРОЖНУЮ МАССУ**
- 4. СМАЗЫВАЕМ ПРОТИВЕНЬ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ**
- 5. ВЗБИВАЕМ ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ**



6. ДОБАВЛЯЕМ ЯИЧНЫЕ БЕЛКИ В МАССУ И ПЕРЕМЕШИВАЕМ

7. ВЫСТАВЛЯЕМ НУЖНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ И ВРЕМЯ

8. АККУРАТНО ВВОДИМ БЕЛКОВУЮ МАССУ



**9. ВЫЛИВАЕМ МАССУ НА ПРОТИВЕНЬ И СБРЫЗГИВАЕМ
МАСЛОМ**
10. СТАВИМ ПРОТИВЕНЬ В ШАРОЧНЫЙ ШКАФ



11. ПОЛИВАЕМ ЗАПЕКАНКУ СГУЩЕНКОЙ



МБОУ СОШ №14
 наименование организации

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 13019 Код по ОК02

Наименование блюда: суфле творожное паровое №219/200 № рецептуры

Исходная рецептура: _____

Состав:	Наименование продуктов	Ед.	Брутто	Нетто
Творог	кг	0,14	0,14
Яйца	кг	0,015	0,015
Молоко	кг	0,04	0,04
Рисов	кг	0,02	0,02
Сахар	кг	0,012	0,012
Соль	кг	0,001	0,001
Масло сливочное	кг	0,004	0,004
Масло растительное	кг	0,027	0,027
Выход готового блюда				200

Технология приготовления и оформления блюда:
 К творогу творог добавляет желтки яичные, сахар-песок, соль, поваренную гидролизованную, молоко, мну пшеничную просеянную, хорошо размешивает. Замес: белки взбивает в острую пену, вводит в творожную массу, помешивая сверху вниз. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на противень, смазанный маслом сливочным, сверху обрызгивают растительным маслом сливочным и готовят в пароконвекторе в течение 20-30 мин. до готовности. Суфле отпуская со стуженым молоком. Температура подачи не ниже 65 град. С. для реализации не более одного часа с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:			
Калорийность (ккал)	480	Витамин В2 (г)	1
Белки (г)	30	Витамин С (г)	1
Жиры (г)	22	Витамин Е (г)	1
Углеводы (г)	43	Витамин А (г)	140
Витамин А (г)	11	Натрий (г)	374
Витамин В1 (г)		Кальций (г)	

Свойства блюда:	Свойство	Значение
Бухгалтер		Зыкова Е.В.
Утверждаю: Директор		Гафурова О.П.

МБОУ СОШ №14

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА КАКАО

12. ВЫСЫПАЕМ КАКАО И САХАР, ВЛИВАЕМ КИПЯТОК



13. ПЕРЕМЕШИВАЕМ КАКАО-МАССУ, ДОВОДИМ МОЛОКО ДО КИПЕНИЯ И ДОБАВЛЯЕМ КАКАО-МАССУ

МБОУ СОШ №11
 Выпечка, кондитерские изделия
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 800 Код по ОКУД
 Наименование блюда: Какао с молоком № рецептуры
 Источник рецептуры: СБ.2001г. №242


Состав:	Наименование продуктов	Единица	Брутто	Нетто
	Сахар	кг	0,002	0,002
	Молоко	кг	0,1	0,1
	Сыворот	кг	0,02	0,02
	Выход готового блюда			200

Технология приготовления и оформления блюда:
 Какао-порошок смешивают с сахаром (порошок, добавив небольшое количество кипятка (100 мл) и вымешивают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании, вливают горячее молоко, оставляют закипеть, и доводят до кипения. Готовое блюдо разливают в стаканы или чашки, температура подачи: от 60 до 65 С.Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Сведения о пищевой ценности блюда:			
Энергетическая ценность (ккал)	140	Витамин В2 (г)	0,20
Белки (г)	4	Витамин С (г)	1
Жиры (г)	4	Витамин РР (г)	0,03
Углеводы (г)	28	Витамин Е (г)	0,01
Кальций (г)	41	Магний (г)	11
Фосфор (г)	122	Кальций (г)	122

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Бухгалтер	Зыкова Е.В.
Утверждаю: Директор	Гайдарова О.П.




ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НА БУТЕРБРОД 14. НАМАЗЫВАЕМ ХЛЕБ ПОВИДЛОМ

МБОУ СОШ №4
Технологическая карта № 401

Наименование блюда: Бутерброд с повидлом
Источник рецептуры: ОС.2001/18346

Код по ОКУД:
№ рецептуры:

Состав:

Наименование продуктов	Единица измерения	Брутто	Нетто
Хлеб витаминный	кг	0,03	0,03
Повидло фруктовое	кг	0,02	0,02
Пшеница (группа А)			0,30/20

Технология приготовления и оформления блюда:
Положить хлеб сверху намазать повидлом или джемом. Повидло или джем можно вынуть и отодвинуть из кондитерского мешка в виде украшения.
Температура подачи: 14 градусов
Кратчайшее время: 15 минут при температуре 9 градусов

Сведения о пищевой ценности блюда:

Показатель	Витамин В2 (г)	Витамин С (г)	Витамин Е (г)	Витамин А (г)	Витамин Р (г)	Витамин В1 (г)	Витамин В6 (г)	Витамин В12 (г)	Витамин К (г)	Витамин РР (г)	Витамин В5 (г)	Витамин В9 (г)	Витамин В3 (г)	Витамин В4 (г)	Витамин В7 (г)	Витамин В8 (г)	Витамин В10 (г)	Витамин В11 (г)	Витамин В13 (г)	Витамин В14 (г)	Витамин В15 (г)	Витамин В16 (г)	Витамин В17 (г)	Витамин В18 (г)	Витамин В19 (г)	Витамин В20 (г)	Витамин В21 (г)	Витамин В22 (г)	Витамин В23 (г)	Витамин В24 (г)	Витамин В25 (г)	Витамин В26 (г)	Витамин В27 (г)	Витамин В28 (г)	Витамин В29 (г)	Витамин В30 (г)	Витамин В31 (г)	Витамин В32 (г)	Витамин В33 (г)	Витамин В34 (г)	Витамин В35 (г)	Витамин В36 (г)	Витамин В37 (г)	Витамин В38 (г)	Витамин В39 (г)	Витамин В40 (г)	Витамин В41 (г)	Витамин В42 (г)	Витамин В43 (г)	Витамин В44 (г)	Витамин В45 (г)	Витамин В46 (г)	Витамин В47 (г)	Витамин В48 (г)	Витамин В49 (г)	Витамин В50 (г)	Витамин В51 (г)	Витамин В52 (г)	Витамин В53 (г)	Витамин В54 (г)	Витамин В55 (г)	Витамин В56 (г)	Витамин В57 (г)	Витамин В58 (г)	Витамин В59 (г)	Витамин В60 (г)	Витамин В61 (г)	Витамин В62 (г)	Витамин В63 (г)	Витамин В64 (г)	Витамин В65 (г)	Витамин В66 (г)	Витамин В67 (г)	Витамин В68 (г)	Витамин В69 (г)	Витамин В70 (г)	Витамин В71 (г)	Витамин В72 (г)	Витамин В73 (г)	Витамин В74 (г)	Витамин В75 (г)	Витамин В76 (г)	Витамин В77 (г)	Витамин В78 (г)	Витамин В79 (г)	Витамин В80 (г)	Витамин В81 (г)	Витамин В82 (г)	Витамин В83 (г)	Витамин В84 (г)	Витамин В85 (г)	Витамин В86 (г)	Витамин В87 (г)	Витамин В88 (г)	Витамин В89 (г)	Витамин В90 (г)	Витамин В91 (г)	Витамин В92 (г)	Витамин В93 (г)	Витамин В94 (г)	Витамин В95 (г)	Витамин В96 (г)	Витамин В97 (г)	Витамин В98 (г)	Витамин В99 (г)	Витамин В100 (г)
Калорийность (ккал)	130	Витамин В2 (г)	Минерал (г)	3																																																																																																						
Белки (г)	2	Витамин С (г)	Витамин В1 (г)	21																																																																																																						
Жиры (г)	1	Витамин В12 (г)	Витамин В6 (г)	1																																																																																																						
Углеводы (г)	33	Витамин Е (г)	Калий (г)	45																																																																																																						
Витамин А (г)	0,01	Натрий (г)	0,01	0,01																																																																																																						
Витамин В1 (г)	0,01	Кальций (г)	0,01	0,01																																																																																																						

Свойства блюда: Свойство: Значение:

Бухгалтер: Зыкова Е.В.
Утверждаю: Директор: Гафурова О.П.



ГОТОВЫЙ ЗАВТРАК

