

МБОУ ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ Ф.К.САЛМАНОВА. СТОЛОВАЯ 23



РЕГИОНАЛЬНЫЙ ЭТАП ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА
ШКОЛЬНОГО КОНКУРСА

«ЛУЧШАЯ ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ – 2024»

НОМИНАЦИЯ

«ЛУЧШАЯ СТОЛОВАЯ ГОРОДСКОЙ ШКОЛЫ»



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ Ф.К.САЛМАНОВА

СТОЛОВАЯ № 23

СГМУП «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНОГО ЗАВТРАКА



Технологические карты приготовления блюда разработаны в соответствии ГОСТ, утверждены СГМУП «Комбинат школьного питания»





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНОГО ЗАВТРАКА

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюд, соответствуют требованиям действующих нормативных документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)



МБОУ ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ Ф.К.САЛМАНОВА. СТОЛОВАЯ 23

СЫРЬЕ ДЛЯ БЛЮДА «ТВОРОЖНИК С КОКОСОМ»

Творог полужирный 9%
Сметана 15% жирности
Сахар
Крупа манная
Яйца куриные
Соль йодированная
Масло сливочное 72,5%
жирности
Мука пшеничная
Ванилин
Натрий двууглекислый
Кокосовая стружка





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНОГО ЗАВТРАКА «ТВОРОЖНИК С КОКОСОМ»

Тесто: размягченное сливочное масло растереть с сахаром. Муку смешать с содой и добавить в масло. Растереть, чтобы получилась мучная крошка.

Начинка: в протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, йодированную соль, сметану, крупу манную, ванилин и кокосовую стружку. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и соединяют перед запеканием с творожной массой, аккуратно перемешивая.

Формование: на смазанный сливочным маслом противень насыпают 2/3 части теста. Сверху выкладывают творожно-белковую массу и далее - оставшуюся часть теста.

Технологический режим; выпекают творожник слоем 3-4 см в жарочном шкафу при температуре 220-280° С в течение 25-30 минут.





СЫРЬЕ ДЛЯ БЛЮДА «КАША «ДРУЖБА»»

Крупа рисовая

Крупа пшено

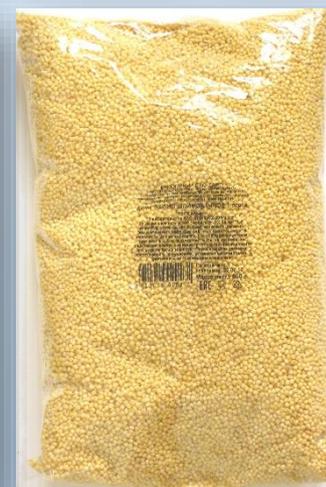
Молоко пастеризованное

3,2% жирности

Сахар-песок

Соль йодированная

Вода питьевая





ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНОГО ЗАВТРАКА «КАША «ДРУЖБА»»

Крупы промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупы соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, добавляют соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, периодически помешивая 20 минут.

Технологический режим: продолжительность тепловой обработки – 40 минут при температуре 100° С.





СЫРЬЕ ДЛЯ БЛЮДА «ТЕПЛЫЙ КОМПОТ «ЧЕРНИКА»»

Черника свежемороженая

Кислота лимонная

Сахар-песок

Вода

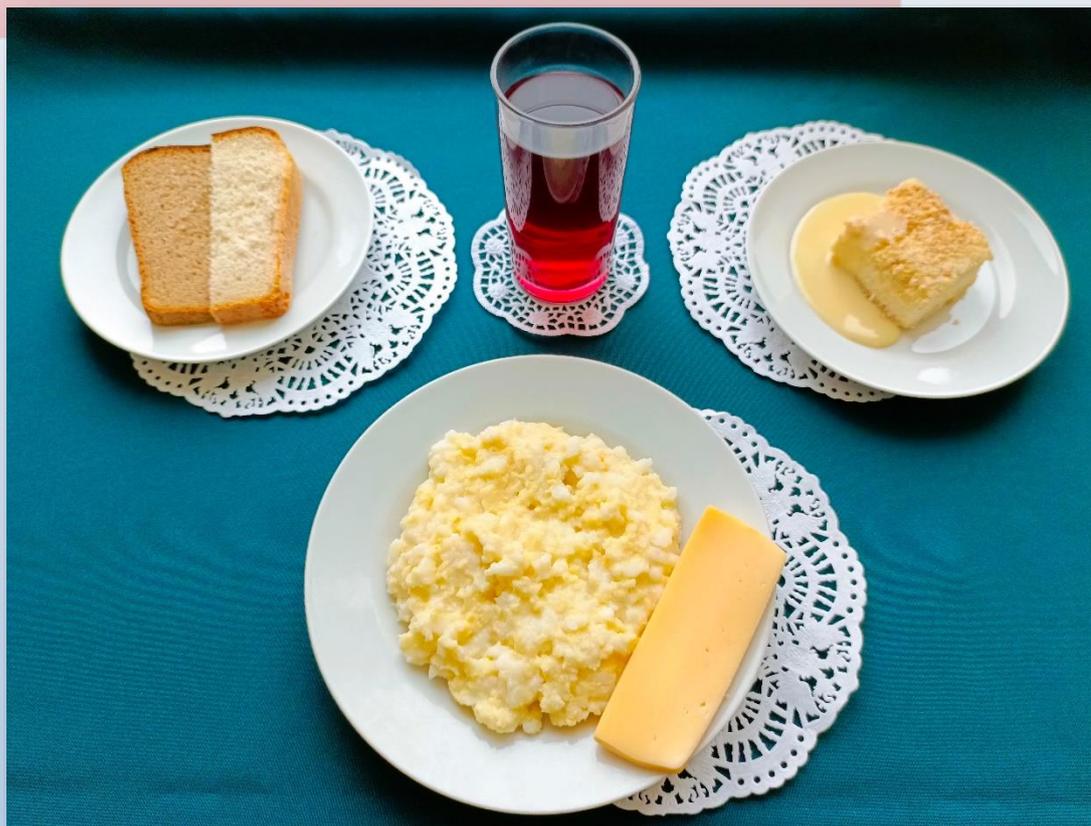


В горячей воде растворяют сахар-песок, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают сироп 10-12 минут и процеживают. В готовый кипящий сироп погружают не размороженные плоды черники, доводят до кипения и проваривают 5-7 минут при температуре 100°С. Теплый компот охлаждают до температуры +50°С.

Технологический режим: продолжительность тепловой обработки 15-20 минут при температуре 100°С.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНОГО ЗАВТРАКА ПОДАЧА



Творожник и кашу раскладывают по тарелкам порционно. Подают с теплым компотом, хлебом (50 г.) и сыром (30 г.). Творожник с кокосом подается со сгущенным молоком (30 г.).