



## Приготовление поварами школьной столовой горячего завтрака

---

# Меню

---

Омлет из двух яиц

Бутерброд с сыром

Какао с молоком

Хлеб пшеничный

Хлеб ржаной





# Омлет

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2 шт.	80,5	200 шт.	8,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	30	30	3	3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5

Выход: 110

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

К обработанным яйцам добавляют молоко (или воду) и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную сливочным маслом, слоем не более 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-220° С в течение 8-10 мин.

Готовый омлет нарезают на порции.





# Бутерброд с сыром

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР РОССИЙСКИЙ	16	15	1,6	1,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15	15	1,5	1,5
<b>Выход: 35</b>				
<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС</b>				
<p>Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Ломтик хлеба намазывают маслом, а сверху кладут ломтик сыра толщиной 3-4 мм. Бутерброд можно приготовить без масла, при этом уменьшается выход готовой продукции.</p>				



# Какао с молоком

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	3,5	3,5	0,35	0,35
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
<b>Выход: 200</b>				

## 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов на продукцию для

обучающихся во всех образовательных учреждениях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: Дели принт,

2011.-544с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

# Приятного аппетита

---

