

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение
«Барсовская средняя общеобразовательная школа №1»**



*Команда сотрудников пищеблока
МБОУ «Барсовская СОШ №1»*



приглашает Вас на вкусный и полезный ЗАВТРАК

Обеспечение детей горячим питанием во время пребывания в школе – важное условие для поддержания их здоровья.

Завтрак обучающегося в школе должен представлять собой закуску, горячее блюдо и горячий напиток, рекомендовано включать овощи и фрукты

Ассортимент продуктов и блюд завтрака

может включать на выбор: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные , макаронные изделия



Меню горячего завтрака на 02.04.2025 года

МЕНЮ
2 апреля 2025 г.

Затрак с 1 - 4 класс



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	150	28,79	6,10	7,00	25,30	182,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	40	27,70	2,20	8,80	11,80	146,00
2011	378	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	36,00
Итого				172,00	19,70	20,90	73,20	586,00
Всего				172,00	19,70	20,90	73,20	586,00

Директор школы *Сидорова И.*

Мед. работник *Колесникова Ю.А.*

Зав. производством *Коробейников*

Меню

Завтрак
02.04.2025 год

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ
СГУЩЕННЫ БУТЕРБРОДЫ С
МАСЛОМ
ЧАЙ С САХАРОМ
МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ



[illegible][illegible][illegible][illegible]

STANOVYŠŤ KLASA ŠKOLY N° 141

ŠKOLNÝCH ZÁKLAD

Dňa: 12.12.2012
 Miesto: ŠKOLNÝ ZÁKLAD
 Podpis: [Signature]
 Funkcia: Príslušnosť
 Podpis: [Signature]
 Funkcia: Príslušnosť

Príloha č. 1

Príloha č. 2

Príloha č. 3

Príloha č. 4

Príloha č. 5

Príloha č. 6

Príloha č. 7

Príloha č. 8

Príloha č. 9

Príloha č. 10

Príloha č. 11

Príloha č. 12

Príloha č. 13

Príloha č. 14

Príloha č. 15

Príloha č. 16

Príloha č. 17

Príloha č. 18

Príloha č. 19

Príloha č. 20

Príloha č. 21

Príloha č. 22

Príloha č. 23

Príloha č. 24

Príloha č. 25

Príloha č. 26

Príloha č. 27

Príloha č. 28

Príloha č. 29

Príloha č. 30

Príloha č. 31

Príloha č. 32

Príloha č. 33

Príloha č. 34

Príloha č. 35

Príloha č. 36

Príloha č. 37

Príloha č. 38

Príloha č. 39

Príloha č. 40

Príloha č. 41

Príloha č. 42

Príloha č. 43

Príloha č. 44

Príloha č. 45

Príloha č. 46

Príloha č. 47

Príloha č. 48

Príloha č. 49

Príloha č. 50

Príloha č. 51

Príloha č. 52

Príloha č. 53

Príloha č. 54

Príloha č. 55

Príloha č. 56

Príloha č. 57

Príloha č. 58

Príloha č. 59

Príloha č. 60

Príloha č. 61

Príloha č. 62

Príloha č. 63

Príloha č. 64

Príloha č. 65

Príloha č. 66

Príloha č. 67

Príloha č. 68

Príloha č. 69

Príloha č. 70

Príloha č. 71

Príloha č. 72

Príloha č. 73

Príloha č. 74

Príloha č. 75

Príloha č. 76

Príloha č. 77

Príloha č. 78

Príloha č. 79

Príloha č. 80

Príloha č. 81

Príloha č. 82

Príloha č. 83

Príloha č. 84

Príloha č. 85

Príloha č. 86

Príloha č. 87

Príloha č. 88

Príloha č. 89

Príloha č. 90

Príloha č. 91

Príloha č. 92

Príloha č. 93

Príloha č. 94

Príloha č. 95

Príloha č. 96

Príloha č. 97

Príloha č. 98

Príloha č. 99

Príloha č. 100

Príloha č. 101

Príloha č. 102

Príloha č. 103

Príloha č. 104

Príloha č. 105

Príloha č. 106

Príloha č. 107

Príloha č. 108

Príloha č. 109

Príloha č. 110

Príloha č. 111

Príloha č. 112

Príloha č. 113

Príloha č. 114

Príloha č. 115

Príloha č. 116

Príloha č. 117

Príloha č. 118

Príloha č. 119

Príloha č. 120

Príloha č. 121

Príloha č. 122

Príloha č. 123

Príloha č. 124

Príloha č. 125

Príloha č. 126

Príloha č. 127

Príloha č. 128

Príloha č. 129

Príloha č. 130

Príloha č. 131

Príloha č. 132

Príloha č. 133

Príloha č. 134

Príloha č. 135

Príloha č. 136

Príloha č. 137

Príloha č. 138

Príloha č. 139

Príloha č. 140

Príloha č. 141

Príloha č. 142

Príloha č. 143

Príloha č. 144

Príloha č. 145

Príloha č. 146

Príloha č. 147

Príloha č. 148

Príloha č. 149

Príloha č. 150

Príloha č. 151

Príloha č. 152

Príloha č. 153

Príloha č. 154

Príloha č. 155

Príloha č. 156

Príloha č. 157

Príloha č. 158

Príloha č. 159

Príloha č. 160

Príloha č. 161

Príloha č. 162

Príloha č. 163

Príloha č. 164

Príloha č. 165

Príloha č. 166

Príloha č. 167

Príloha č. 168

Príloha č. 169

Príloha č. 170

Príloha č. 171

Príloha č. 172

Príloha č. 173

Príloha č. 174

Príloha č. 175

Príloha č. 176

Príloha č. 177

Príloha č. 178

Príloha č. 179

Príloha č. 180

Príloha č. 181

Príloha č. 182

Príloha č. 183

Príloha č. 184

Príloha č. 185

Príloha č. 186

Príloha č. 187

Príloha č. 188

Príloha č. 189

Príloha č. 190

Príloha č. 191

Príloha č. 192

Príloha č. 193

Príloha č. 194

Príloha č. 195

Príloha č. 196

Príloha č. 197

Príloha č. 198

Príloha č. 199

Príloha č. 200

Приготовление каши вязкой молочной геркулесовой

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	33	33	3,3	3,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	78,95	75	7,9	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	4,5	4,5
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0,45	0,45
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,38	0,38	0,04	0,04
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,75	3,75	0,38	0,38
Выход: 150				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

*Подготовленные хлопья овсяные "Геркулес" засыпают в кипящую жидкость 100*С (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая 10-15 минут, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом 75-85*С на 10-15 минут . Кашу заправляют растопленным и доведенным до кипения маслом сливочным, перемешивают.*



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЫРНИКОВ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ

<u>принт, 2011 .-544с.</u> Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА П/Ф	82	82	8,2	8,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	2	2	0,2	0,2
СМЕТАНА 15% ЖИРОСТИ	2	2	0,2	0,2
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
Выход: 70/20				

Технологический процесс приготовления

*Сырники п/ф выкладывают на смазанный маслом растительным лист на расстоянии 1 см друг от друга и дают дефростироваться в течении 40-60 минут при комнатной температуре в горячем цехе. После чего поверхность сырников смазывают смесью яйца и сметаны и ставят в жарочный шкаф запекать на 15-20 мин при температуре 200-220*С до образования румяной корочки на поверхности сырников. Отпускают сырники по 1 шт. на порцию с молоком сгущенным (20 г).*



БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)

Технология приготовления:

Хлеб намазывают маслом. Подают на стол сразу после приготовления, иначе масло заветрится хлеб засохнет. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезаются не ранее чем за 30-40 минут до их приготовления, масло до отпуска хранят в холодильнике при температуре +2-+6*С.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	10	10	1	1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	3	3
Выход: 40				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,16
Жиры, г	8,55
Углеводы, г	11,78
Энергетическая ценность, ккал	145,30

С. мг	0,00
В1, мг	0,05
В2, мг	0,03
А, мг	0,07
Е, мг	0,81
Д, мкг	0,15
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,04
РР, мг	0,46
Фолиевая кислота, мкг	8,10



Готовим чай

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ-ЗАВАРКА		50		5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	5,4	5,4
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход: 200				

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

В кастрюлю специально выделенных для этих целей наливают воду доводят до 100*С, растворяют в нем сахар, вводят заварку и доводят до кипения 100*С.

Чай-заварка

Посуду предназначенную для заваривания чая ополаскивают кипятком, кладут в него чай по норме на определенное количество порций и заливают его свежеприготовленным кипятком на 1/3 объема чайника. Настаивают 5-10 мин. и доливают кипятком.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 1 г сухого чая



МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ

Технология приготовления:

Мандарины моют согласно инструкции.



Приятного аппетита

