



Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа №10»  
города Волжска Республики Марий Эл

Презентация на тему:  
«Приготовление школьного  
завтрака».





- Школьные завтраки – это не только важная составляющая часть дневного рациона ребенка, но и основа его физического и интеллектуального развития.
- Поэтому горячие завтраки для учащихся в школе обязательны. Они обеспечивают более длительное сохранение работоспособности учащихся и оказывают благоприятное влияние на физическое развитие.



Плов пользуется особой популярностью среди учащихся. Плов еще со времен СССР был включен в меню школьных столовых и до сегодняшнего времени в нем остается. Повара школьных столовых для приготовления блюд используют продукты с сертификатом соответствия и качества, а руководствуются технологическими картами, разработанными строго по ГОСТу.





# Технологическая карта блюда



Приложение 2  
к СанПиН 2.4.5.2462.06

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 32

Наименование кулинарного изделия (блюда): Плов из птицы.

Номер рецептуры: № 492

Наименование сборника рецептур: Сборник тех. нормативов 2004 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порции		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Цыпленок бройлерный	144	104		
Масло растительное	12	12		
Лук репчатый	16	14		
Морковь	18	14		
Томатная паста	3	3		
Рис	63	63		
Соль	2	2		
Выход 75/180				

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	18,9	Ca (мг):	45,1
Жиры (г):	18,9	Mg (мг):	47,5
Углеводы (г):	34,7	Fe (мг):	2,19
Энергетическая ценность (ккал):	393	C (мг):	1,01

**Технология приготовления:** Птицу рубят на порции, обжаривают до образования корочки, посыпают солью, кладут в посуду, добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40-50 мин в жарочный шкаф при температуре 220-230 градусов.

Зав. производством: *Майорова*

Заведующая по школьному и дошкольному питанию: Майорова Л.М.



# Технология приготовления плова

Птицу рубят на порции,  
обжаривают до образования  
корочки, посыпают солью,  
кладут в посуду.





Добавляют пассерованные, мелко нарезанные морковь и лук, томатную пасту, заливают горячим бульоном или водой и дают закипеть.





Затем кладут промытую  
рисовую крупу и варят до  
загустения.





После этого посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф при температуре 220-230 градусов.





