



ГБОУ по “Опочецкая специальная (коррекционная) школа – интернат”



Региональный этап Всероссийского конкурса
“Лучшая школьная столовая – 2025”



Процедура приготовления командой поваров
“ПРОСТО, но ВКУСНО”

элемента горячего завтрака
“Макаронные отварные с сыром”

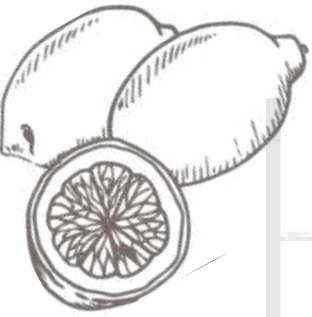


Опочка, 2025 г.

Польза завтрака для школьников



Учащиеся должны быть здоровыми, крепкими и развитыми! Важную роль в решении данного вопроса занимает школьный завтрак.



Завтрак обеспечивает школьнику энергию для активного начала дня, улучшает концентрацию внимания и память, поддерживает хорошее настроение и работоспособность, помогает поддерживать здоровый вес и укрепляет иммунитет.



Правильный старт дня – залог успеха в учебе и повседневной жизни!



Технологическая карта №259

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с сыром

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто,г		Химический состав блюда
	Брутто,г	Нето,г.	
Макаронные изделия в/с	61	61	Белки (г) 12
Сыр Голландский (брусковый)	22	21,1	Жиры (г) 10
Масло сливочное	5	5	Углеводы (г) 35,3
Соль йодированная	1,8	1,8	Калорийность (ккал) 280
Выход блюда	200		Ca (мг) 224
			Mg (мг) 21
			A (мкг) 73
			B1 (мг) 0,07
			C (мг) 0,2
			E (мг) 1
			P (мг) 179
			Fe (мг) 1,4

Рекомендуемые диеты: ОВД,ЩД, ВБД, ВКД (2,3,4в,5,6,7*,8*,9,10*,11,15)

* - без соли

Технология приготовления: Макароны отваривают с добавлением соли йодированной, заправляют сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

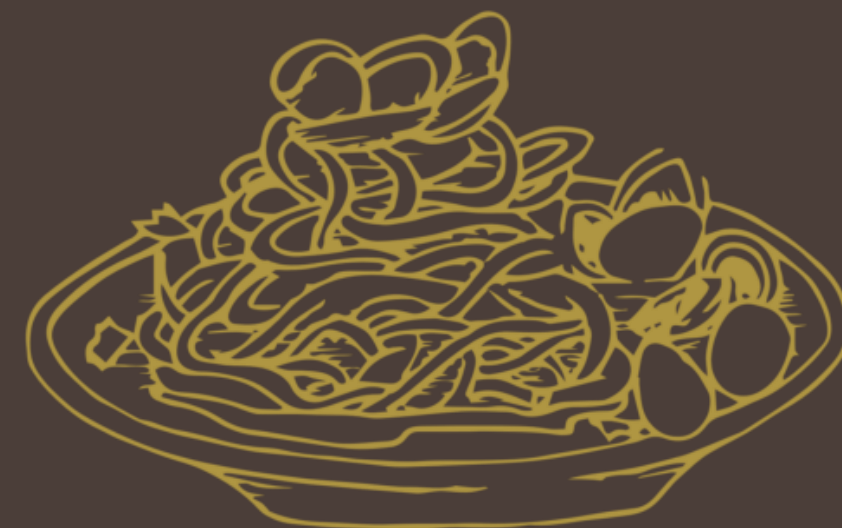
Температура подачи: 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны твердым сыром. Консистенция мягкая, упругая в меру плотная. Цвет белый с кремовым оттенком. Вкус, свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра. Запах отварных макарон с ароматом сыра.

Технологическая карта

Макароны отварные с сыром

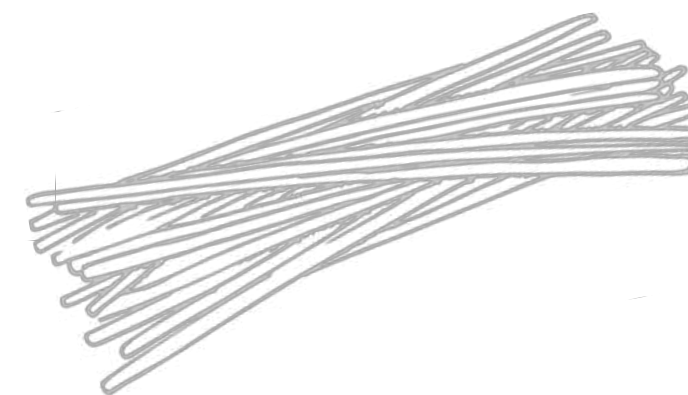




Шаг I.

Отвариваем

макаронные изделия с
добавлением соли
йодированной



1



3



2



4





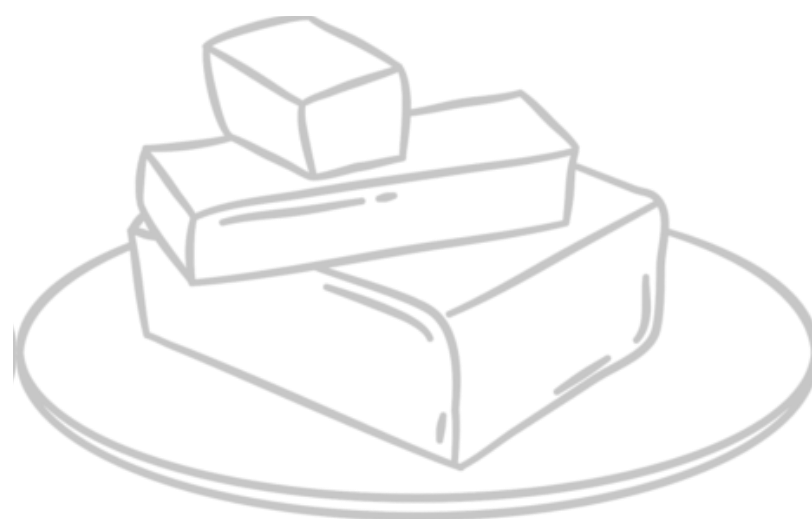
1



Шаг 2.
Заправляем макаронные
изделия сливочным маслом



2



1



3



2

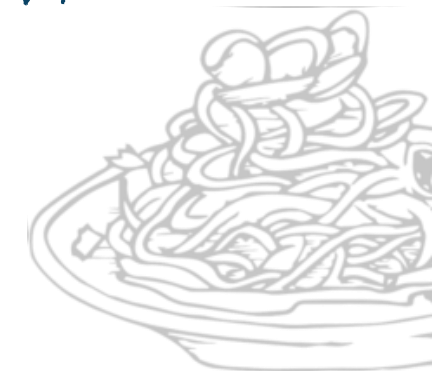
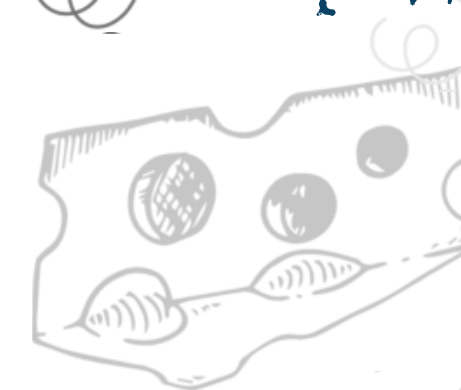


4

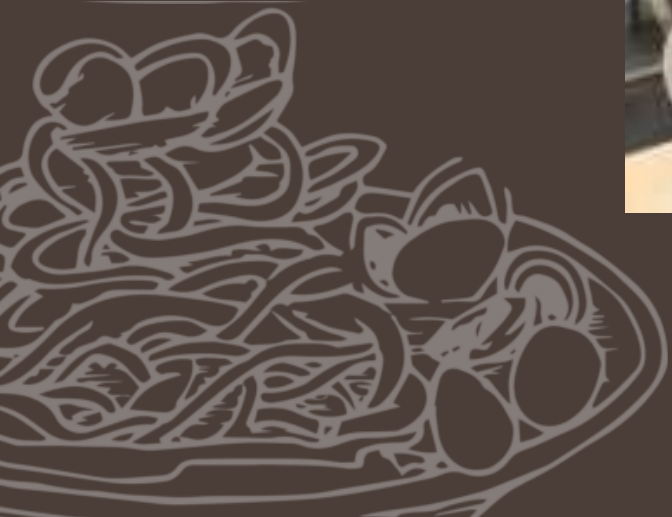


Шаг 3.

Посыпаем тертым сыром
 перед подачей



Температура подачи 65 °С
 Макароны уложены горкой, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга, посыпаны твердым сыром. Консистенция мягкая, упругая в меру плотная. Цвет белый с кремовым оттенком. Вкус, свойственный отварным макаронам, солоноватый от сыра. Запах отварных макарон с ароматом сыра.



Когда дети размышляют
всерьез 🤔

“Почему макароны с сыром
такие вкусные?”



1

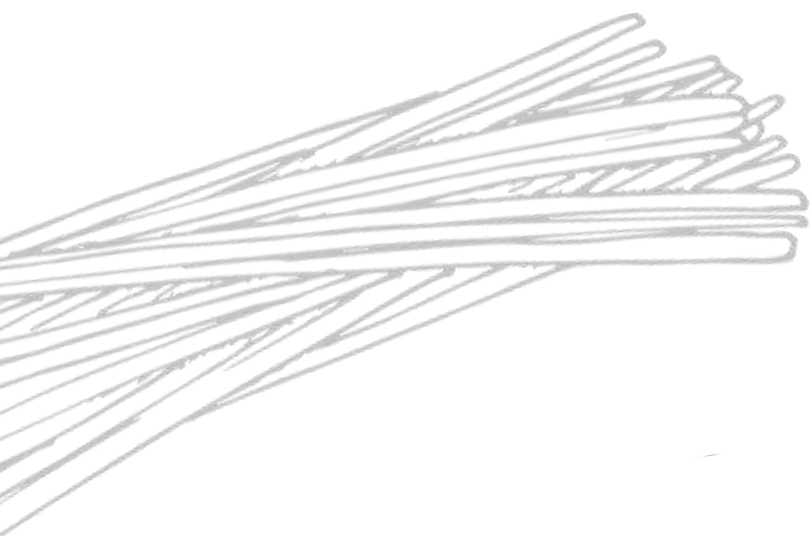
“Сыр делает жизнь ярче, особенно
если посыпан на варёные
макароны!”

2

“Да разве можно отказаться от такой
красоты?! Даже котлеты позавидуют
такому вкусу!”

3

“Эти макароны похожи на уютные
объятия мамы, только с сыром
сверху!”



Приятного

Аппетита!

