

министерство образования нижегородской области
«институт пищевых технологий и дизайна» - филиал
государственного бюджетного учреждения высшего образования
«нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Тема: Совершенствование ассортимента и технология производства блюд школьного питания в
школьной столовой

Выпускник группы ОПз-11-11
Петти К.Н.
Руководитель Головачева О.В.

Моя работа проводилась в МОУ СОШ №171



В настоящее время практически все дети кушают не правильно, что приводит к различным болезням, поэтому я решила добавить несколько полезных и главное вкусных блюд в их рацион. В этом и заключается актуальность моей темы.



Поэтому я решила разнообразить меню школьного питания при помощи добавления отсутствующих видов продуктов не запрещенных к использованию в школьном питании



«Суп картофельный с чечевицей и зеленью»



Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют. Подготовленную чечевицу кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованный лук и морковь и варят до готовности. За 5 - 10 минут до готовности закладывают соль и сушеную зелень.

«Картофельное суфле с сыром»



- Картофель очищают, нарезают, заливают кипящей подсоленной водой и доводят до кипения. Варят до полуготовности. Картофель обсушивают, разминают, добавляют соль и перец.
- Приготовление соуса: растапливают в сотейнике сливочное масло, добавляют муку и пассируют в течение минуты. Постепенно добавляют молоко и варят помешивая на маленьком огне 7-9 минут до густоты. Затем добавляют половину массы тертого сыра, соль и перец. Остужают. Отделяют желтки от белков. Смешивают картофельное пюре с соусом и желтками. Взбивают белки до густой пены и добавляют к пюре. В разогретый духовой шкаф до температуры 200 С перекладывают готовую массу на смазанный сливочным маслом противень и посыпают второй половиной массы сыра,. Запекают 10 минут до образования золотистой корочки.

«Творожно- тыквенный пудинг»



В блендере перетирают до однородности творог с сахаром, добавляют пан ировочные сухари и еще раз перемешать. Желтки яиц отделяют от белков. Желтки добавляют к творожной массе, перемешивают. Белки отдельно взбить до состояния пены. Тыкву натирают на универсальном приводе, смешивают вместе с остальными ингредиентами блендере. Затем добавляют взбитые белки, еще раз перемешивают. Выкладывают в форму, смазанную маслом растительным и запекают в духовом шкафу.

«Гречанники»



Подготовленную крупу гречневую отваривают до готовности с добавлением соли.

Репчатый лук очищают, измельчают и обжаривают на растительном масле. В получившийся фарш добавляют крупу гречневую, перемешивают. Отваривают яйца вкрутую.

Для начинки: отварные яйца очищают и измельчают, добавляют соль, перец, сметану. Из части фарша, делают плоскую котлету, в середину выкладывают яичную начинку, поднимают края котлеты и накрывают еще сверху фаршем, закрывая начинку. Обваливают гречанники в панировочных сухарях и обжаривают на растительном масле.

На гарнир подают припущенную морковь порезанную брусочками.

Заключение

Полноценное питание школьников- это обязательная часть для развития растущего организма. В настоящее время важно что бы дети ели правильно, в настоящее время много детей с хроническими заболеваниями с самого раннего детства, и именно поэтому важно чтобы растущие организмы кушали правильно и вовремя.

Одной из главных задач было составление новых блюд для школьной столовой. В данной работе я охарактеризовала школу и школьную столовую, анализировала ассортимент школьной столовой, разрабатывала новые блюда для питающихся школьной столовой, разобрала особенности ассортимента школьной столовой, составляла технико- технологические карты, считала себестоимость блюд. Считаю что задачи поставленные мною полностью выполнены.