



Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Новосельская общеобразовательная школа»
Ломоносовского муниципального района Ленинградской области

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНОГО ЗАВТРАКА

Технико-технологическая карта № 212

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Содержание:

- I. Область применения
- II. Рецепттура
- III. Технологический процесс
- IV. Требования к оформлению, реализации и хранению
- V. Показатели качества и безопасности
- VI. Пищевая ценность



I. Область применения

Омлет натуральный
реализуемый в
Новосельской
школьной столовой



II. Рецепттура

Наименование сырья и продуктов	Расходы сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Яйца куриные	2 штуки	80,5
Молоко 2,5 % жирности	45	45
Масло сладко-сливочное несолёное	5	5
Соль йодированная	1	1
ВЫХОД: 160		



III. Технологический процесс

- ✓ К заранее обработанным яйцам добавляют молоко, соль (согласно рецептуре).
- ✓ Смесь тщательно взбивают венчиком
- ✓ Добавляют растопленное сливочное масло и перемешивают
- ✓ Заливают в форму для выпечки
- ✓ Запекают в жарочном шкафу 10 минут при температуре 220° и ещё 15 минут при температуре 180°

1



2



3



IV. Требования к оформлению, реализации и хранению

- ✓ Оптимальная температура подачи – 65° С
- ✓ Срок хранения до реализации – не более 1 часа
- ✓ Срок реализации согласно СанПиН – не более 2 часов с момента приготовления



V. Показатели качества и безопасности

- ✓ Внешний вид - поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест
- ✓ Цвет - золотисто-желтый
- ✓ Консистенция - однородная, сочная
- ✓ Вкус - свежих жаренных яиц
- ✓ Запах - свежих жаренных яиц



VI. Пищевая ценность

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки, г	14,4
Жиры, г	21,1
Углеводы, г	2,8
Энергетическая ценность, Ккал	258

В1, мг	0,07
С, мг	0,2
А, мг	0,3
Е, мг	3,5

Са, мг	164
Mg, мг	14
P, мг	2,2
Fe, мг	2,3





Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Новосельская общеобразовательная школа»
Ломоносовского муниципального района Ленинградской области



Приятного
аппетита!