




*Всероссийский конкурс  
«Лучшая школьная столовая»*

*Приготовление поварами  
школьной столовой  
горячего завтрака*


*МБОУ «Усть-Муйская СОШ»*






**Питание детей в школе – один из важных факторов, определяющих здоровье учащихся**

## **Меню школьного завтрака**

- 1. Каша пшённая со сливочным маслом**
  - 2. Какао с молоком**
  - 3. Хлеб (пшеничный) с сыром**
- 





# Приготовление пшённой каши со сливочным маслом

## Технология приготовления:

крупку перебирают, просеивают и промывают сначала теплой, затем горячей водой. Пшено засыпают в кипящую воду, добавляют соль и варят в течение 15-30 минут до готовности.

Сливочное масло (50% от рецептурной нормы) допускается класть в кашу при варке.

При отпуске кашу вязкую горячую кладут на тарелку, поливают маслом сливочным прокипяченным.



# Приготовление какао с молоком

**Технология приготовления:**  
быстрорастворимый  
витаминизированный какао-  
напиток (сухой) добавить при  
непрерывном помешивании  
горячее молоко, довести до  
кипения.



# Приготовление хлеба с сыром

## Технология приготовления:

с упаковок сыра снимают наружное покрытие.

Подготовку сыра производят не ранее, чем за 30-40 мин до отпуска, и хранят его при температуре  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . На ломтики хлеба укладывают подготовленный сыр.





*Всероссийский конкурс  
«Лучшая школьная столовая»*

**Наши повара желают всем приятного аппетита и  
напоминают, что завтрак для школьника очень важен.  
БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!**

