



*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:

крупы 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!**

