

*МБОУ «Биектауская СОШ»
Всероссийский конкурс
«Лучшая школьная столовая-2024»*

*Приготовление поварами
школьной столовой
горячего завтрака*



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



**Правильный
завтрак - залог
бодрости и высокой
работоспособности
на весь день**

Меню школьного завтрака

- 1 Каша овсяная
молочная**
- 2 Бутерброд с сыром**
- 3 Сосиска в тесте**
- 4 Сладкий чай**



Приготовление КАШИ

В кипящую воду
всыпают
подготовленную
овсяную
крупку, варят
периодически
помешивая,
продолжают варку до
полуготовности, после
этого добавляют горячее
молоко, соль, сахар и
продолжают варку до
готовности. Горячую
кашу отпускают с
сахаром и маслом

ОВСЯНАЯ КАША С СУХОФРУКТАМИ

количество порций – 2
время приготовления: 15 минут.

Ингредиенты:

- Молоко – 2,5 стакана
- Овсяная крупа – ½ стакана
- Вода – ½ стакана
- Изюм – 1/5 стакана
- Чернослив – 4 штуки
- Мед – 2 ст. ложки





Требования к качеству каши:
Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом.

Цвет: Свойственный соответствующему виду крупы

Консистенция: однородная, вязкая, зерна- мягкие.

Вкус: Умеренно-сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом масла

Запах: соответствующий каши в сочетании с молоком и маслом

Каша, чай, сыр,
сосиска в тесте
- всё то, что
очень любят
наши дети!





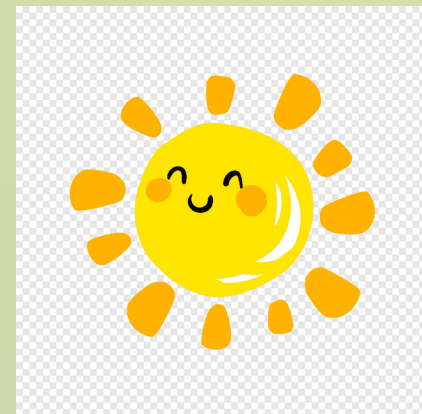
ЗАВТРАК

То, чем позавтракал утром, влияет на наше настроение и самочувствие весь день. Вкусный **завтрак** должен быть здоровым и разносторонним, но ни в коем случае однообразным. Общее мнение такое, что на **завтрак** надо обязательно есть кашу.

1. Каша.
2. Хлеб с маслом.
3. Чай сладкий.



Готовимся к подаче завтрака



Накрываем завтрак



**Накрываем на столы
к приходу учащихся**

*Всероссийский конкурс
«Лучшая школьная столовая-2024»*



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