



Приготовление поварами школьной столовой горячего завтрака

МБОУ «Школа №132» г. Казань

Завтрак для школьника – это одно из самых главных составляющих здоровья ученика и его успеваемости, так как растущий организм ребенка постоянно нуждается в идеально сбалансированном меню.



Приготовление горячего завтрака поварами школьной столовой

ЧЕТВЕРГ КОМПЛЕКС № 1						
№ 338/2015г	Плоды свежие	100	0,4	0,4	9,8	47
14/2015	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66
№ 173/2015г	Каша вязкая молочная из геркулесовой крупы с маслом	150/5	6,35	6,8	28,53	208
ТТК 2021 г	Чай с сахаром	180/7	0,01		7,19	29
	Батон	30	2,25	0,87	15,42	79
	Итого:	35,00	9,09	15,32	61,07	429

"Согласовано"
 Директор
 общеобразовательного учреждения

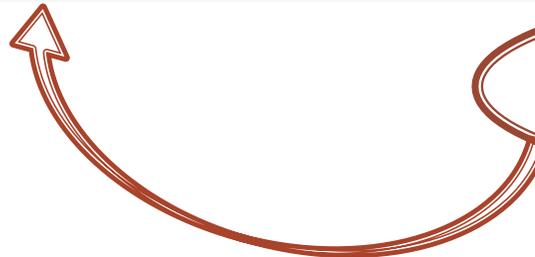
"Утверждаю"
 Заместитель генерального директора
 по организации питания
 АО "Департамент продовольствия и
 социального питания" - Казани"
 А.К. Агапова

М Е Н Ю
 в столовых общеобразовательных школ г. Казани
 с 10 по 15 апреля, с 24 по 29 апреля 2023 г.

2 недели (АПРЕЛЬ)
 № СБ.рв/ Наименование продуктов

Наименование продуктов	Выход	Стоим-ть	Белки	Жиры	Угл-ды	Ккал
ПОНЕДЕЛЬНИК КОМПЛЕКС № 1						
15/2015 Сыр порциями	15		3,94	3,99		53
№ 173/2015 Каша вязкая молочная из рисовой крупы с маслом	150/5		4,6	5,08	32,55	201
ТТК 2021 г Чай с сахаром, лимоном	180/7/5		0,06	0,01	7,34	31
Вафли весовые	1 шт/20		0,78	6,12	12,5	108
Батон	20		1,50	0,58	10,28	52
Итого:		35,00	10,88	16,78	62,67	446
ВТОРНИК КОМПЛЕКС № 1						
Акт 2018г Емичинский (п/ф) со гущенным молоком	3шт/135/20		8,86	6,72	52,95	309
ТТК 2021 г Чай с сахаром	180/7		0,01		7,19	29
Итого:		35,00	8,87	6,72	60,14	338
СРЕДА КОМПЛЕКС № 1						
№ 3/2015г Бутерброд с маслом (батон)	35/15		2,74	11,89	18,11	191
№ 173/2015г Каша вязкая молочная из полбяной крупы с маслом	150/5		5,91	5,56	25,05	181
ТТК 2021 г Чай с сахаром, лимоном	180/7/5		0,06	0,01	7,34	31
Печенье весовое	1 шт/20		3,10	6,21	33,3	201
Итого:		35,00	11,81	23,67	83,84	604
ЧЕТВЕРГ КОМПЛЕКС № 1						
№ 338/2015г Плоды свежие	100		0,4	0,4	9,8	47
14/2015 Масло сливочное (порциями)	10		0,08	7,25	0,13	66
№ 173/2015г Каша вязкая молочная из геркулесовой крупы с маслом	150/5		6,35	6,8	28,53	208
ТТК 2021 г Чай с сахаром	180/7		0,01		7,19	29
Батон	30		2,25	0,87	15,42	79
Итого:		35,00	9,09	16,32	61,07	429
ПЯТНИЦА КОМПЛЕКС № 1						
14/2015 Масло сливочное (порциями)	10		0,08	7,25	0,13	66
ТТК 2019г Макароны изделия отварные с сыром	150		8,99	8,21	32,11	239
ТТК 2021 г Чай с молоком	180/7		1,36	0,68	9,35	53
Батон	40		3,00	1,16	20,56	105
Итого:		35,00	13,43	17,30	62,15	483
СУББОТА КОМПЛЕКС № 1						
№ 3/2015г Бутерброд с сыром, маслом (батон)	35/10/6		5,3	8,02	18,04	166
№ 173/2015г Каша вязкая молочная из кукурузной крупы с маслом	150/5		5,84	5,26	38,48	232
ТТК 2021 г Чай с сахаром	180/7		0,01		7,19	29
Вафли весовые	1 шт/20		0,78	6,12	12,5	108
Итого:		35,00	11,93	19,40	76,21	536

Начальник отдела по организации питания:
 Зав. производством:
 Калькулятор:





Приготовление горячего завтрака поварами школьной столовой

Каша Геркулес вязкая на молоке с маслом

Технология приготовления:

Крупку перебирают, засыпают в кипящее молоко с водой и перемешивают. Затем засыпают сахар, соль, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Каши можно готовить на одном молоке, с учетом суточного рациона питания детей.

Приготовление горячего завтрака поварам школьной столовой



Приготовление горячего завтрака поварами школьной столовой

Чай с сахаром

Технология приготовления:

Чайник ополаскивают кипятком, кладут в него по норме на определенное количество порций чаю и заливают его свежеприготовленным кипятком на $1/3$ объема чайника. Настаивают 5–10 мин., доливают кипятком.

На порцию чая (200мл) расходуют 50мл заварки, что равноценно 0,5г сухого чая. Добавляют по норме сахар.



Приготовление горячего завтрака поварами школьной столовой





Здоровое питание школьника — залог успеха

