

*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Кудашевская основная общеобразовательная школа
Бугульминского муниципального района РТ*

*Приготовление
в школьной
столовой горячего
завтрака*

Мы за столиком сидим



Вкусный завтрак мы едим!



Полезное питание – залог крепкого здоровья

Школьный завтрак – средство поддержания жизни, роста и развития, здоровья и высокой работоспособности человека, поэтому хорошее самочувствие в течение уроков обеспечивает вовремя съеденный горячий завтрак!





Департамент образования
и науки Республики Татарстан
Министерство образования
и науки Республики Татарстан
Министерство образования
и науки Республики Татарстан

Согласовано
Руководитель общеобразовательного учреждения

Согласовано и утверждено
Директор ОО "АБС-Платеж"
И.П. Рамзанов

Примерное циклическое двенадцатидневное меню
Для организации бесплатного горячего питания (горячих завтраков) для обучающихся начальных классов
общеобразовательных организаций Республики Татарстан

Утверждено
Директор МБОУ
Кулашевской ООШ
Низамиева С.Н.

МЕНЮ на «24» апреля 2025 г.

№ п/п	Наименование блюда	Выход	Калорийность
1-4 классы			
1.	Апельсин	100	43
2.	Компот фруктовый из яблок	75/	400
3.	С кашей гречневой рассыпчатой	150/3	
4.	Жареный картофель с мясом	200	101
5.	Чай зеленый	30	59
6.			
	Цена	69,43 руб.	558
5-9 классы			
1.	Апельсин	100	43
2.	Компот фруктовый из яблок	75/	400
3.	С кашей гречневой рассыпчатой	150/3	
4.	Жареный картофель	200	101
5.	Чай зеленый	20	44
6.	Чай зеленый	30	59
	Цена	59,83 руб.	548
	Дотация		650
1.			
2.			
	Цена		

Повар

Ответственный за питание

Саша

Л.Г.

Степанова Ф.Д.

Янабирдина Л.Г.

Меню на сегодня:



Блюдо	Котлета домашняя из говядины
Гарнир	Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным
Сладкое	Кофейный напиток с молоком
Хлеб белый	Хлеб пшеничный
Хлеб черный	Хлеб ржаной



Технология приготовления котлет домашних из говядины:



Котлетное мясо говядины от сухожилий и нарезают кусочками. Пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде хлебом, добавляют соль, пассерованный репчатый лук, перемешивают и вторично пропускают через мясорубку и выбивают. Из готовой котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом, панируют в сухарях. Укладывают на противень смазанную растительным маслом и запекают в жарочном шкафу до готовности в течении 20-25 минут при T 250-280 $^{\circ}\text{C}$ с добавлением небольшого количества на противень (10 мл на порцию)

Технология приготовления каши гречневой рассыпчатой:



1. Перед варкой крупу перебирают, удаляя посторонние примеси, затем промывают в теплой воде. Воду сливают.
2. В толстостенную посуду наливают воду, доводят до кипения. Добавляют соль, всыпают промытую гречневую крупу. Доводят до кипения, оставляют на край плиты.
3. Варят при слабом кипении в течение 30 минут под закрытой крышкой, при периодическом помешивании. В конце варки в кашу добавляют растопленное сливочное масло.
4. В готовой рассыпчатой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими, отделяться друг от друга. Кашу порционируют.



**Школьная столовая -
Как второй наш дом!
Пищу там здоровую
Каждый день жуем!
Знаем, что питание
Там всегда на «пять»!
В школьную столовую
Мы идем опять!
Руки золотые там
У наших поваров!
Вкусно приготовят нам
Борщ, котлеты, плов!**