

Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8 г.Назрань»



**Презентация о приготовлении
поварами школьной столовой
горячего завтрака**

2024 год

*Школьные завтраки
это не только
важная
составляющая часть
дневного рациона
ребенка, но и основа
его физического и
интеллектуального
развития.*



Рано утром на рассвете, когда спят еще все дети,
Повара наши спешат, приготовить всё хотят.
Страна котлет и макарон, где правят повара,
Чадит, дымит и слышен звон посуды там с утра.
Готовит с чаем бутерброд и кашу варит сам
На завтрак фрукты раздает, кисель он варит нам.



Школьное питание - залог здоровья

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая что в школе они проводят большую часть своего времени.

Поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения.



Энергетическая ценность продуктов:

Наименование блюда	Номер по СР	Выход (гр)	Пищевая ценность				Витамины и минеральные вещества							
			Белки	Жиры	Угле- воды	Кка л	А	В	С	Е	Ca	Mg	P	Fe
ЗАВТРАК КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ	302*	180/5	18,44	9,14	21,03	262, 0	0,08	0,17	1,1 8	0,7 7	168, 08	12,9 2	150, 04	2,09
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ порциями	97*	25	0,13	20,63	0,2	187, 5	0	0	0	0	3,0	0,1	4,7	0,05
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	686*	200	0,26	0,06	15,22	59	0	0	2,9	0,1	8,05	5,24	9,78	0,91
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,04	0,34	19,44	96	0	0,04	0	0,4 4	8,0	5,6	26,0	0,44
ИТОГО			21,87	30,17	55,89	604, 5	0,08	0,21	4,0 8	1,3 1	187, 13	23,8 6	190 ,52	3,49

Продукты

Рис - 1 стакан (220 г)

Вода - 1 стакана (500 мл)

Молоко - 1 стакана (500 мл)

Соль - 0,5 ч. ложки

Сахар - 1 ч. ложка (или по вкусу)

Масло сливочное - по вкусу

Процесс приготовления:

Наливаем в кастрюльку воду, и доводим жидкость до кипения



1-й шаг.

Перед варкой каши крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке. При этом удаляют мучель и посторонние примеси.

2-й шаг

Крупы засыпают в кипящую воду и варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности.



Готовую кашу разливаем по тарелкам и добавляем растопленное сливочное масло



Приятного аппетита!

- ▶ *Спасибо нашим поварам за то, что вкусно варят нам!*