Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака МОУ Ишеевский многопрофильный лицей

### Шқольное питание – залог здоровья

Торячее питание для детей во время пребывания в школе является

одним из важных условий

поддерживания их здоровья и способности

қ эффективному обучению.

Хорошая организация шқольного питания ведёт

қ улучшению поқазателей 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:



№ Рец.	Наименование блюд	Выход в граммах	Б	Ж	y	Энергетиче ская ценность
3.03	Сыр порционно	15	2.32	2.95	0.00	36.40
71.14	Каша молочная гречневая с маслом сливочным	200	9.64	13.08	38.40	380.26
303.16	Кофейный напиток с молоком	200	5.00	3.20	24.66	141.28
0.09	Хлеб пшеничный	60	4.56	0.48	29.52	133.26

### Каша гречневая

#### Ингредиенты

 Греча (ядрица)
 150 г

 Молоко (2,5%)
 500 мл

 Масло сливочное
 20 г

 Соль, сахар

В кипящую подсолённую воду кладут часть масла сливочного, засыпают крупу и варят до набухания и загустения.



До полной готовности кашу доваривают на водяной бане, добавляют остальную часть сливочного масла





## В состав завтрака входит: сыр, хлеб, қофейный напиток







