

Всероссийский конкурс «Лучшая школьная столовая - 2022»



МБОУ «Краснослободский
многопрофильный лицей»
г.Краснослободск
Республика Мордовия

**Приготовление
поварами школьной
столовой горячего
завтрака**

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

Меню школьного завтрака

1. Яйца вареные
2. Каша вязкая молочная пшенная
3. Напиток из шиповника
4. Свежие фрукты
5. Хлеб (ржано-пшеничный)
6. Хлеб пшеничный



Приготовление вязкой молочной пшенной каши



Подготовленную крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая, пока каша не загустеет, затем плотно закрывают и оставляют на плите с умеренным нагревом.

Приготовление вязкой молочной пшениной каши

Кашу отпускают с
прокипяченным
маслом



Яйцо вареное

Приготовление

Предварительно 3-х кратно обработанные яйца в скорлупе погружают в кипящую подсоленную воду и варят вкрутую -10 минут после закипания



Приготовление напитка из шиповника



Цельные сушеные плоды шиповника промывают холодной водой, подсушивают, дробят, заливают кипятком и кипятят 15 минут. Снимают с огня и ставят на охлаждение, после чего настоей процеживают, добавляют сахар, доводят до кипения. Охлаждают, разливают в стаканы.

Хлеб ржано-пшеничный и пшеничный



Свежие фрукты

При приемке фрукты подвергают осмотру. Перед подачей тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.



Накрываем завтрак



Накрываем на столы к
приходу учащихся

