

*Региональный этап
Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая - 2024»*

*Приготовление поваром школьной
столовой горячего завтрака*



*МБОУ «СОШ п. Майский»
Прикубанский
муниципальный район*

**НАШ ДЕВИЗ:
«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – ДОРОГА К ДЕТСКИМ ЗНАНИЯМ!»**



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



- Меню школьного завтрака**
- 1 Каша пшенная молочная**
 - 2 Хлеб**
 - 3. Чай**

Технология приготовления пшенной каши в школьной столовой

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша жидкая молочная (пшенная)

Номер рецептуры: 182

Технология приготовления.

1. Хорошо промыть крупу
2. В кипящую воду добавить соль и сахар по вкусу
3. Засыпать в кипящую воду подготовленную крупу
4. Варят, периодически помешивая около 20 минут
5. Добавляют горячее молоко и при слабом кипении продолжают варку до готовности.
6. Отпускают кашу с маслом
6. Дегустация





Требования к качеству каши:

Внешний вид: зерна крупы полностью разварились, утратили форму.

Цвет: желтый

Консистенция: жидкая, на тарелке расплывается, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхность каши, не тонет.

Вкус: Умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

Запах: соответствует виду пшена в сочетании с молоком и маслом.



Конкурс «Лучшая школьная столовая - 2024» Завтрак готов!!!



Наш повар желает всем приятного аппетита и напоминает, что завтрак для школьника очень важен. БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!