ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШКОЛЬНЫМИ ПОВАРАМИ ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА МБОУ «СОЛНЕЧНАЯ СОШ №1»

Школьный завтрак

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

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – ЗАЛОГ ХОРОШЕЙ УСПЕВАЕМОСТИ!

Рано утром на рассвете,
Когда спят еще все
дети,
Повара наши спешат,
Приготовить всё хотят.
Чтобы вкусные котлеты
Уплетали наши дети.
И полезное какао,
Чтоб учится хорошо!

«Только живая свежая пища может сделать человека способным воспринимать и понимать истину»

Пифагор

ЗАВТРАК ***(1 – 4 классы)***

Каша гречневая рассыпчатая
Биточки куриные по - Беларусски
Соус красный основной
Хлеб пшеничный
Батон на здоровье (пшенично-ржаной обогащенный витаминами железом и кальцием)
Чай с сахаром
Мандарины свежие

Каша «Гречневая рассыпчатая со сливочным маслом»

В кипящую воду всыпают подготовленную гречневую крупу и варят, периодически помешивая, затем добавляют соль, продолжают варку до готовности.

Горячую кашу отпускают с маслом.

«Биточки куриные по Беларусски»

-Распаковка куриных биточков

-Процесс дефростации

-Приготовление куриных биточков в пароконвектомате

-Готовые куриные биточки

Приятного аппетита!