


**Муниципальное казенное  
общеобразовательное учреждение  
«Булуктинская средняя общеобразовательная  
школа»**

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ  
О ПРИГОТОВЛЕНИИ  
ПОВАРАМИ  
ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА**

**2024 год**



**Рассмотрим один из завтраков  
МКОУ «Булуктинская СОШ»**

**Каша «Дружба»  
(крупа рисовая, крупа пшеничная, молоко,  
масло, сахар, соль)**

**Чай с сахаром (чай, сахар)**

**Хлеб с маслом, сыр (хлеб, масло, сыр)**

**Йогурт**

# Характеристика каши

**Внешний вид – масса однородная, крупа мягкая**

**Цвет – белый с кремовым оттенком**

**Вкус – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла**

**Запах – соответствует виду каши в сочетании с молоком и сливочным маслом**

**Консистенция - текучая**

# Технология приготовления

Крупу перебираем, моем,

засыпаем в кипящее

молоко,

добавляем соль, сахар и варим при слабом

кипении. периодически помешиваем до загустения

Каши гречневая рассыпчатая

Наименование блюда: Каши гречневая рассыпчатая  
Технологическая карта (кулинарный проект) №67  
Вид обработки: Варка

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм готового блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Крутым, г	Нетто, г
Гречневая крупа	46	40
Вода питьевая	70	70
Молоко стерилизованное	4	4
Соль пищевая Экстра	0,25	0,25

Личные данные, категория и типовой логотип блюда (показаны, скрыты/показаны):

Наименование показателя, расчетного и в соответствии с нормами СанПиН

Показатель	Среднестатистический показатель на 100 грамм блюда
Белок, г	5,7
Жиры, г	1,42
Углеводы, г	27,43
Калорийность, ккал	180,34
В1, мг	0,14
В2, мг	0,07
С, мг	0
Са, мг	9,49
Fe, мг	3,03

Рекомендуемый метод блюда для кормления детей от 1 года жизни (строки):

Количество часов сохранения детей в ДДУ	Дети 1-3 лет (кисель)	Дети 3-7 лет (сладкий чай)
6-10 часов	180	180
12 часов	180	180
24 часа	180	180

Технологическая карта приготовления блюда «ЖУ»: Технология приготовления

Крупу перебрать, промыть. В кипящую воду положить соль, всыпать подготовленную крупу и варить до готовности, периодически помешивая. Когда каша загустеет, добавить до готовности при умеренном нагревании заправку из сметаны. Сметанное масло растопить в теплое молоко, добавить соль, лимонный сок и все тщательно перемешать.

Варка каши гречневая рассыпчатая, рисовая. Консистенция каши жидкая. Цвет кашки-ореховый. Вкус и запах соответствуют набору продуктов без признаков порчи ингредиентов.



**Периодически помешивая  
до загустения. Кашу  
закрывают крышкой и  
доводят до готовности при  
температуре 140-160 \*С  
в течение 5-7 минут.**





**Насыпаем чай,  
заливаем кипятком  
и настаиваем  
5-10 минут  
Перемешиваем до  
однородной  
консистенции**

**Хлеб нарезаем  
непосредственно  
перед подачей.  
Нарезанный хлеб  
накрываем  
чтобы он не  
заветрелся или  
не зачерствел.**

**Завтрак готов!**



**Приятного  
аппетита!**