



**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Теребенская средняя общеобразовательная школа»
Хвастовичского района Калужской области**

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





Школьное питание – залог здоровья

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени.

Мы продемонстрируем процесс приготовления каши молочной «Дружба» и какао на молоке

блюда	белки	жиры	углеводы	калорийность
Каша молочная «Дружба»	6	9	43	284
Какао на молоке	2,45	2,5	16	380





Продукты на 1 порцию Каша «Дружба»

Крупа рисовая- 25г

Крупа пшенная-25 г

Молоко – 160 г

Сахар – 4 г

Масло сливочное – 5 г



***Каша молочная «Дружба» -
это вкусный и очень
полезный завтрак.
Варить кашу довольно
легко, а получается очень
вкусно.***





Продукты на 1 порцию Какао с молоком

Какао-порошок- 4 г

Молоко – 100 г

Сахар – 2 г

Вода-110 г



Какао- любимый напиток
детей , с насыщенным
ароматом и в меру
сладковатым вкусом





Процесс приготовления:



- Крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают.





Процесс приготовления:



- Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду.
- Пшено отваривают 5-10 минут, воду сливают, Рис отваривают до полуготовности





Процесс приготовления:



- Крупу соединяют, заливают горячим молоком



- Добавляют сахар, соль, доводят до кипения.
- Варят при слабом кипении до поглощения жидкости крупой и доводят до кипения.





Процесс приготовления:



- При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом





Процесс приготовления какао на молоке:





***Завтрак готов!
Приятного аппетита!***

