

Процесс приготовления горячего завтрака

Столовая МБОУ «Лицей №2»



Питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения



Вашему вниманию предоставляется процесс приготовления горячего завтрака



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

Энергетическая ценность продуктов:

Наименование блюда	Номер по СР	Выход (гр)	Пищевая ценность 21			
			Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Грудка куриная в сливочном соусе	290	60/30	11,65	10,76	1,63	154
Макаронные изделия отварные с маслом	203	150/5	5,50	3,92	32,8	192
Чай с сахаром	123	200	0,60	0,20	27,0	111
Хлеб пшеничный /ржаной		30/20	2,28/ 1,00	0,24/ 0,20	14,8 /9,0	71/4 4
итого			21,03	15,32	85,2	572



Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению



Какой же завтрак без ароматной булочки!



**Эту булочку знает каждый школьник:
ароматная мягкая сдоба с начинкой внутри**



Мясные продукты запечённые в чудо-печках имеют яркий вкус, не теряют своих качеств. Они не только содержат мало жиров и калорий, но и богаты важными питательными веществами



Разнообразие буфетной продукции помогает сделать выбор привередливым едокам!



Правильное питание - это основа здоровья человека

