

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 9 ИМЕНИ А.П. ГАЙДАРА»  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ГОРОД КИЗЛЯР»**



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

**Приготовление поварами школьной столовой  
горячего завтрака**

## ***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.***

***Поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения.***





## Продукты

Лук - 13,5 гр

Рис - 50,85 гр

Томатная паста - 7,5 гр

Морковь - 15 гр

Масло растительное - 3 гр

Соль - 4,5 гр

Сахар - 1 ч.ложка (или по вкусу)

Курица - 193,2 гр

Масло сливочное - 12 гр



## ***Процесс приготовления:***



***Очищенные полуфабрикаты повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлага. Рисовую крупу просеивают, перебирают и промывают в специальном промаркированном баке.***



***Нарезанные кусочками по 192 гр курицы просыпают солью, обжаривают, добавляют пассерованные морковь и лук, предварительно отваренные..***



***Мясо и овощи заливают бульоном, доводят до кипения, всыпают промытую рисовую крупу, варят до загустения, закрывают крышкой и ставят на 40-50 минут, уменьшают нагрев и доводят до готовности на плите.***



***Плов с курицей готов!  
Приятного аппетита!***



***Спасибо за внимание!***