

A top-down view of various fresh vegetables including tomatoes, carrots, and bell peppers arranged on a light-colored wooden surface. The text is centered over this background.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

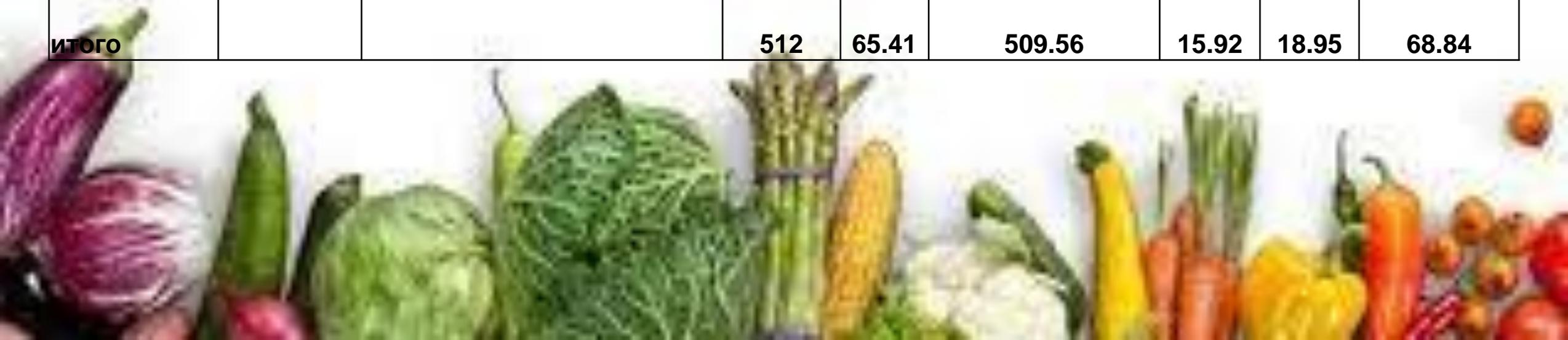
ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА

МБОУ «СШ № 36 им. А.М. Городнянского»

2023 год

ЗАВТРАК

Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
гор.блюдо	ттк/2001	Каша молочная «Подружка»	250	43.22	337.28	9.92	13.60	43.80
закуска	15/2015	Сыр твердый (порция)	20	16.12	62.90	4.10	5.17	0.00
напиток	686/2004	Чай с лимоном	222	4.15	61.50	0.13	0.02	15.20
закуска	ГОСТ	Хлеб пшеничный	20	1.92	47.88	1.77	0.16	9.84
ИТОГО			512	65.41	509.56	15.92	18.95	68.84



Каша молочная «Подружка»

ПОДГОТОВКА КРУПЫ: РИСА И ПШЕНА



Каша молочная «Подружка»

ПРОМЫВКА КРУПЫ: РИСА И ПШЕНА



Каша молочная «Подружка»



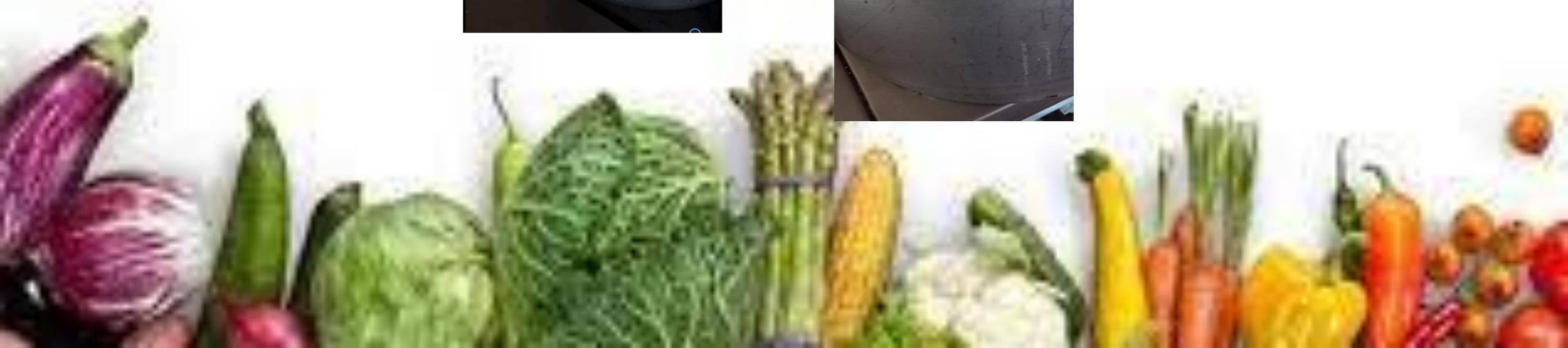
*ПОМЕЩАЕМ КРУПЫ В КАСТРЮЛЮ
ДЛЯ ВАРКИ И ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАЕМ
И ВАРИМ*



Каша молочная «Подружка»



*ДОБАВЛЯЕМ
МОЛОКО И
ВАРИМ ДО
ГОТОВНОСТИ*



Каша молочная «Подружка»



*НАРЕЗАЕМ СЫР
ТВЁРДЫХ СОРТОВ И
БЛЮДО ГОТОВО!!!*



Чай с лимоном



*ЗАВАРИВАЕМ ЧАЙ, ДОБАВЛЯЕМ САХАР,
НАРЕЗАЕМ ЛИМОН*



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

