

Республиканский этап
Всероссийского конкурса «Лучшая школьная столовая - 2025»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Трускляйская средняя общеобразовательная школа»
Рузаевского муниципального района



**Презентация о приготовлении поварами
школьной столовой горячего завтрака**





**Полезен творог детям!
Рецептом своим похваюсь.
И сырниками вкусными
Я с вами поделюсь.**

Калорийность	Б, г	Ж, г	У, г
376,5	24,0	17,0	29,7

Набор сырья	Брутто, г	Нетто, г
Творог	136	135
Яйца	1/8	5
Мука пшеничная в/с	20	20
Сахар-песок	15	15
Масло растительное	4,2	4,2
Масса готовых сырников		150
Сгущённое молоко	0,20	20
Чай	1,0	1
Сахар-песок	0,15	0,15
Лимон	8	7
Выход готового блюда		150/50



**В большую миску творог
Наш повар положила.
Сахар, муку и яйца.
Всё вместе замесила**





**Шарики пушистые
Из той массы раскатала,
Поставила в духовку жаркую
Время выпечки указала.**





В меню сегодня чай
С лимоном ароматным.
Пусть пьют его ребята
Он с привкусом приятным.



