



ЛАБОРАТОРИЯ ДОБРЫХ ДЕЛ

БОУ СМР «СОШ №1»

Форум «Лаборатория добра»

«Электронное меню. Мамы в теме»



КОМАНДА ПРОЕКТА



QR - код блюда дает информацию из чего именно приготовлено блюдо.

С помощью специальной программы-сканера, установленной на смартфон, код можно прочитать и получить полную информацию о школьном завтраке

МЕТОДИСТ.САЙТ

Инструкция

по считыванию QR-кода



Шаг 1
Установи специальное мобильное приложение из магазина приложений



Google Play App Store

Шаг 2
Открой установленное мобильное приложение



Сканер QR

Шаг 3
Наведи камеру телефона на код (черно-белый квадратик), чтобы он полностью оказался в обозначенном квадрате



Отсканированная информация через несколько секунд будет выведена на экран



Результат
<https://metodist/sit>
Перейти на сайт

Автор: Калугин Дима

Каша пшеница с маслом, бутерброд с маслом и сыром, чай сладкий

| 1-4 классы | | 5-11 классы | |
|----------------------------|--------------|----------------------------|--------------|
| Что входит в завтрак | Масса порции | Что входит в завтрак | Масса порции |
| Каша пшеница с маслом | 200/10 | Каша пшеница с маслом | 250/10 |
| Бутерброд с сыром и маслом | 30/20/10 | Бутерброд с сыром и маслом | 30/20/10 |
| Чай заварка с сахаром | 200/15 | Чай заварка с сахаром | 200/15 |



Пищевые вещества

| Классы | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность |
|--------|-------|-------|----------|-------------------------|
| 1-4 | 16,54 | 25,56 | 78,70 | 613 |
| 5-11 | 17,75 | 28,73 | 86,79 | 715 |

Витамины и минеральные вещества

| Классы | B1 | C | A | Ca | P | Mg | Fe |
|--------|------|------|--------|--------|--------|-------|------|
| 1-4 | 0,28 | 1,23 | 148,80 | 318,80 | 322,40 | 65,94 | 2,95 |
| 5-11 | 0,33 | 1,51 | 156,20 | 346,26 | 363,25 | 77,22 | 3,24 |

Продукты для приготовления блюда



Технология приготовления блюда

Каша пшеница на молоке с маслом

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду кладут подготовленные крупы и варят до полуготовности. Затем добавляют соль, сахар, горячее молоко, варят, периодически помешивая, до готовности.

В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло, и все тщательно перемешивают.

Внешний вид – характерный данному блюду

Цвет- характерный для входящих в состав изделия продуктов

Вкус и запах - характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.

Температура подачи не ниже +65 С

Значение каши для детей

- ✓ Продукт участвует в развитии мышечной ткани и клеток кожи
- ✓ Клетчатка, которая присутствует в продукте в большом количестве, способствует нормализации процессов пищеварения.
- ✓ Кремний, кальций и фтор, входящие в состав пшена, - строительные материалы для зубов и костей.
- ✓ Кальция в пшеничной крупе настолько велико, что медики рекомендуют этот продукт в период восстановления после травм и переломов.
- ✓ Железо, присутствующее в составе крупы, очень полезно детям с анемией.
- ✓ Витамины группы В благоприятно воздействуют на нервную систему, поэтому необходимы беспокойным детям.
- ✓ Иод нужен для развития умственных способностей.



Индивидуальный предприниматель Эльгерин Антон Яковлевич
Вологодская обл. Сокольский р-н, Сокол Г. Советская ул. дом № 95А ИНН 5003000008 ОГРН 50211975

УТВЕРЖДАЮ директор
БОУ СПб СОШ № 10 «Сельскохозяйственная школа №11»
/С.Яковлева М.А./

МЕНЮ
17 мая 2021 г.

| Наименование блюд | Калорийность | Выход |
|---------------------------------|--------------|---------------------|
| Завтрак | | |
| Каша пшеница на молоке с маслом | 256 | 200/10 |
| Бутерброд с сыром с маслом | 218 | 30/20/10 |
| Чай заварка с сахаром | 60 | 200/15 |
| Хлеб из муки пшеничной | 79 | 30 |
| | | ИТОГО: 63,00 |

Предприниматель: *Эльгерин А.И.* /Эльгерин А.И./
Главный (старший) бухгалтер: *С.Яковлева* /С.Яковлева/

Пример QR-кода



Медико-волонтерский отряд "Белые ласточки"

21 мая в 9:24

21.05

#лаборатория_добра#волонтеры_медики35#добровольцы35#провода35#школа1#белые_ласточки#Сокольский_район

Запеканка из творога

| 1-4 классы | | 5-11 классы | |
|-----------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| Что входит в завтрак | Масса порции | Что входит в завтрак | Масса порции |
| Запеканка из творога | 130 | Запеканка из творога | 150 |
| Чай завтрак с сахаром | 200/15 | Чай завтрак с сахаром | 200/15 |
| Хлеб пшеничный | 30 | Хлеб пшеничный | 30 |



Пищевые вещества

| Классы | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность |
|--------|-------|------|----------|-------------------------|
| 1-4 | 29,07 | 7,82 | 51,82 | 391 |
| 5-11 | 33,23 | 8,90 | 55,32 | 438 |

Витамины и минеральные вещества

| Классы | В1 | С | А | Ca | P | Mg | Fe |
|--------|------|------|-------|--------|--------|-------|------|
| 1-4 | 0,10 | 0,61 | 40,70 | 225,22 | 305,94 | 40,34 | 1,87 |
| 5-11 | 0,11 | 3,51 | 67,96 | 259,95 | 350,32 | 45,86 | 2,02 |

Продукты для приготовления



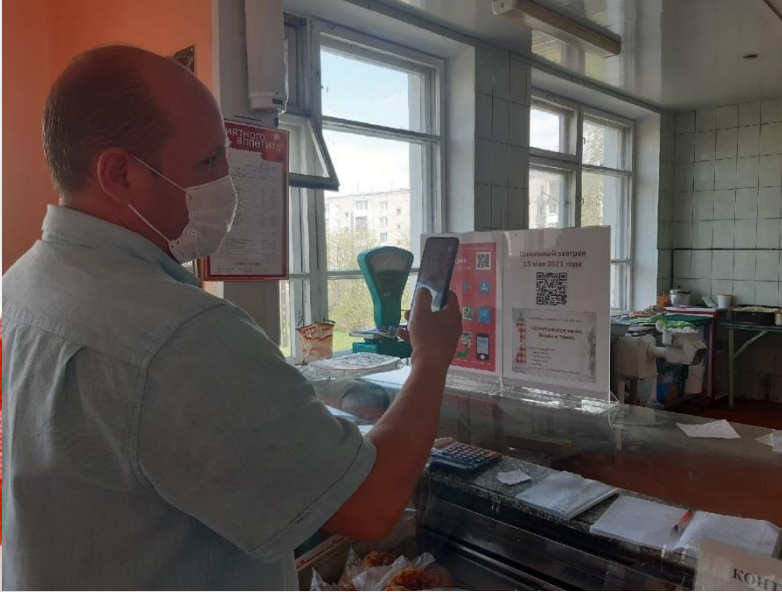
Технология приготовления блюда

Методика приготовления:
 1. В миску выложить творог, добавить яйцо, сахар, ваниль, соль.
 2. Добавить муку, замесить тесто.
 3. Выложить тесто на смазанную маслом форму.
 4. Выпекать в духовке при 180°C до готовности.
 5. Подавать с чаем.

Заключение: оценка в рамках

1. Оценка качества приготовления блюда в рамках проекта.
 2. Оценка качества приготовления блюда в рамках проекта.
 3. Оценка качества приготовления блюда в рамках проекта.







**БЕРЕГИТЕ СВОЕ
ЗДОРОВЬЕ, ПИТАЙТЕСЬ
ПРАВИЛЬНО!**

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!