

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КЛЮЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА ЗЕРНОГРАДСКОГО РАЙОНА РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
(МБОУ КЛЮЕВСКАЯ СОШ)**



**ПОРТФОЛИО
Участника Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»**



ЗАЯВКА

на участие в конкурсе

«Лучшая школьная столовая»

1	Наименование образовательного учреждения	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Клюевская средняя общеобразовательная школа зерноградского района
2	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	347731, Ростовская область, зерноградский район, х. Клюев, ул. Садовая, 10 а
3	Телефон, e-mail	88635996186 klujev_school19@mail.ru
4	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	Ягодкина Ольга Александровна
5	Сведения об участнике конкурса - ФИО (полностью), - образование, - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы в школьной столовой, - контактный телефон (в т.ч. сотовый)	Косуха Жанна Сергеевна Начальное профессиональное 2 года Повар 3 разряда 2 года 89381230649
6	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	Маршалова Наталья Николаевна тел. 89281856409

Директор МБОУ Клюевской СОШ  О.А.Ягодкина



Комплексный обед №1



Комплексный обед №2



Пояснительная записка

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которой служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Для организации питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Клюевская средняя общеобразовательная школа» зерноградского района Ростовской области разработано примерное 10-ти дневное меню в соответствии с утвержденными «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Также разрабатываются технико-технологические карты новых блюд для расширения рациона питания.

Текущее меню соответствует утверждённому примерному меню. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утверждённое МБОУ Клюевской СОШ и согласованное с Территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, меню, в котором указывается сведения об объёмах блюд, пищевой ценности, названия кулинарных изделий и номер рецептуры.

Разработка комплексных завтраков, обедов и полдников основывается на следующих принципах:

1. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями.
2. Сбалансированность рациона по основным пищевым веществам белкам, жирам и углеводам должна составлять 1:1:4 или в процентном соотношении откалорийности, как 10-15%, 30-32%, 55-60%.
3. Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов.
4. Использовать такие приёмы кулинарной обработки продуктов, которые обеспечат сохранность пищевой ценности готовых блюд, их безопасность и высокие вкусовые качества.
5. Наличие на каждое блюдо по меню технологических и технико-

технологических карт, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

б. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи составляет завтрак 20-25%, обед 30-35% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Меню составлено таким образом, чтобы в среднем за 10 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка.

В процессе работы используется материал сборника «Рецептура блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», М.2004г под общей редакцией В. Т. Лапшиной.

В работе немаловажное значение мы придаём оформлению блюд. Красивое оформление блюд возбуждает аппетит, привлекает внимание ребёнка к предстоящей еде, повышает усвоение пищи. При украшении блюд и их окончательном оформлении совершенно необходимо самым строгим образом соблюдать все санитарные правила, так как этот этап обработки является заключительным и никакой тепловой обработки блюдо больше не проходит.

Включение в рацион салатов из свежих овощей, заправленных растительным маслом – это источник ряда витаминов, минеральных солей, полиненасыщенных жирных кислот. При выборе салата всегда учитывается сезон года.

При выборе блюд для комплексного обеда учитывается использование разнообразных продуктов для того, чтобы обед был полноценным. Если первое блюдо – суп картофельный с рисом, то второе блюдо

– с использованием крупы (например, «Каша пшеничная», «Мясная отбивная и салат овощной»). Если первое блюдо с бобовыми (например, «Суп картофельный с бобовыми (горохом)»), то второе блюдо – (например, «Пюре картофельное», «Зразы мясные, и салат овощной»).

Осуществляется «С» витаминизация третьих блюд под контролем медицинского работника или иным ответственным лицом.

При приготовлении блюд используется йодированная поваренная соль. В меню не содержатся продукты, не рекомендованные для питания детей школьного возраста.

Основные гигиенические требования к пище заключаются в том, что она должна:

- полностью возмещать энергетические затраты организма;
- содержать все необходимые витамины, пищевые и минеральные вещества для построения тканей и органов;
- поддерживать нормальное протекание всех физиологических процессов;

- быть разнообразной;
- обладать приятным вкусом, запахом и внешним видом;
- быть легкоусвояемой;
- быть доброкачественной.

Все эти требования в школьном меню выполнены.

Необходимо также обеспечить преемственность между питанием ребенка в образовательном учреждении и приемом пищи дома. Рекомендации должны содержать конкретные советы по составу домашних ужинов с учетом продуктов, полученных детьми в течение дня.

Комплексный обед №1

Для учащихся (7-10 лет) включает в себя:

Суп картофельный с горохом

Картофельное пюре

Зраза мясная

Салат овощной

Хлеб пшеничный

Чай

Комплексный обед №2

Для учащихся (11-17 лет) включает в себя:

Суп картофельный с рисом

Каша пшеничная

Мясная отбивная

Салат овощной

Хлеб пшеничный

Компот из сухофруктов

Супы

Суп способствует активному выделению желудочного сока и подготавливает организм к процессу пищеварения

Восстанавливает баланс жидкости, помогает усвоиться другим блюдам, в холодное время отлично согревает.

Курица (зраза мясная, мясная отбивная)

Блюда из кур легко усваиваются организмом ребенка. Куриное мясо – источник высококачественных, легкоусваиваемых

белков, витаминов, аминокислот, минералов. Куриное мясо содержит витамины группы В, фосфор, магний, цинк,

А также – железо, являющееся профилактикой анемии.

Овощи

Овощи являются поставщиками в организм минеральных солей, природных сахаров, пищевых волокон, витаминов (каротин, С, РР, фолиевой кислоты). Помогают организму в освоении жиров, белков, углеводов.

Бобовые

Горох содержит большое количество растительного белка, пищевых волокон, витаминов (группы В,С,У,РР), Минеральных веществ (калия, магния и др).

Напитки (чай, компот из сухофруктов)

Школьникам необходимо не менее 2 литров жидкости в день. Чай напиток согревает. Компот из сухофруктов содержит множество витаминов и микроэлементов.

Хлеб (пшеничный)

В состав этого продукта входят практически все пищевые вещества – белки, жиры, углеводы. Ряд витаминов и минералов.

В целях обогащения рационов питания в МБОУ Ключевской СОШ ежедневно присутствуют блюда из мяса или рыбы, включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб, овощи, фрукты.

Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.

Директор МБОУ



Ключевской СОШ

Технологические карты

Индивидуальный предприниматель Пышная Е.П.

Суп картофельный с крупой №204

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А.

Наименование блюда: Суп картофельный с крупой

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №30

Вид обработки: Варка

Рецептура (раскладка продуктов) на 250 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Картофель</u>	32	30
<u>Крупа перловая</u>	15	45
<i>или Крупа пшеничная</i>	15	45
<i>или Рис</i>	15	45
<i>или Пшено</i>	15	45
<u>Морковь</u>	2.8	2.5
<u>Лук</u>	2.8	2.5
<u>Масло растительное</u>	5	5
<u>Вода питьевая</u>	175	175

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 250 грамм блюда
Белки, г	2.5
Жиры, г	2.8
Углеводы, г	17
Калорийность, ккал	103.25
В1, мг	0.12
В2, мг	0.11

С, мг	7.65
Са, мг	28.15
Fe, мг	1.52

Технологическая карта приготовления блюда в столовой:

Технология приготовления

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают мелкими кубиками и припускают. Картофель нарезают кубиками. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, картофель, припущенные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с припущенными овощами. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - картофель и овсян, нарезанные кубиками, крупа - хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму Консистенция: овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый Вкус: картофеля и припущенных овощей, умеренно соленый Запах: продуктов, входящих в суп

Индивидуальный предприниматель



Е.П. Пышная

ИП Пышная Е.П.

Котлеты, биточки, шницели рубленые №17

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 год.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №452

Вид обработки: **Запекание**

Рецептура (раскладка продуктов) на 60 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Куриное филе	20	20
Картофель	20	20
Пшеничный хлеб	18.00	18.00
Сухари панировочные	10	10
Лук	2.8	2.5
Масло растительное	1	1

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 60 грамм блюда
Белки, г	29.5
Жиры, г	24.4
Углеводы, г	18.5
Калорийность, ккал	400.21
В1, мг	0.07
В2, мг	0.1
С, мг	0.09
Са, мг	28.3
Fe, мг	1.13

Технологическая карта приготовления блюда в столовой:

Технология приготовления

Из котлетной массы формируют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), или кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 мм (биточки), или плоскоовальной формы толщиной 1 см (шницели). Котлеты, биточки и шницели готовятся с добавлением репчатого лука, хлеба, картофеля, соли. Подготовленные изделия панируют, кладут на противень, смазанный маслом, и запекают при температуре 180-200 °С до готовности (12-15 мин).

Индивидуальный предприниматель _____ Е.П. Пышная



ИП Пышная Е.П.

Каша пшеничная №16

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 год.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №508

Вид обработки: Варка

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшеничная	35	140
Масло сливочное	2.5	2.5

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 150 грамм блюда
Белки, г	5.42
Жиры, г	7.14
Углеводы, г	23.14
Калорийность, ккал	254
В1, мг	0.14
В2, мг	0.05
С, мг	0
Са, мг	25.4
Fe, мг	2.84

Технологическая карта приготовления блюда в столовой:

Технология приготовления

Кашу варят на воде. В готовой каше зерна крупы должны быть полностью набухшими и хорошо разваренными. Вязкая каша представляет собой густую массу. При температуре 60-70 °С она держится на тарелке горкой, не расплываясь.

Индивидуальный предприниматель _____ Е.П. Пышная



Индивидуальный предприниматель Пышная Е.П.
Пюре картофельное №8

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 год.

Номер рецептуры: №520

Вид обработки: Варка

Рецептура (раскладка продуктов) на 150 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	180	141
Молоко	10	10
Масло сливочное	3	3
Соль пищевая	1	1
~ Масса отварного картофеля	-	154

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПин	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	2.1
Жиры, г	4.6
Углеводы, г	8.5
Калорийность, ккал	81.70
V1, мг	0.07
V2, мг	7.02
C, мг	2.09
Ca, мг	36.72
Fe, мг	0.49

Технологическая карта приготовления блюда в столовой:

Технология приготовления

Очищенный картофель заливают кипящей, подсоленной водой и варят до готовности. Отвар сливают, картофель протирают в горячем состоянии через протирочную машину. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко, прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают до получения пышной однородной массы. Требования: Цвет бело-кремовый, консистенция густая, пышная, однородная, вкус и запах нежный, с ароматом молока и сливочного масла. Не допускается: Цвет с синеватым оттенком, с темными глазками, кусочки непотертого картофеля, запах подгорелого молока, вкус водянистый.

Индивидуальный предприниматель _____ Е.П. Пышная



ИП Пышная Е.П.

Суп картофельный с бобовыми №14

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 год.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №139

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 250 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Картофель</u>	32	30
<u>Фасоль</u>	30	60
<u>или Горох (очищенный)</u>	30	60
<u>Лук</u>	2.8	2.5
<u>Морковь</u>	2.8	2.5
<u>Масло растительное</u>	5	5
<u>Вода питьевая</u>	175	175

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 250 грамм блюда
Белки, г	2.5
Жиры, г	2.8
Углеводы, г	17
Калорийность, ккал	103.25
В1, мг	0.23
В2, мг	0.07
С, мг	5.81
Са, мг	38.08
Fe, мг	2.03

Технологическая карта приготовления блюда в столовой:

Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленную фасоль, или горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь и лук и варят до готовности. Требования к качеству Внешний вид: в жидкой части супа - картофель, нарезанный кубиками или дольками; горох (кроме лущеного) или фасоль - в виде целых, не разваренных зерен Консистенция: картофель и бобовые - мягкие; горох лущеный - пюреобразный, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа Цвет: светло-желтый (горчичный) - супа горохового; светло-коричневый - супа фасолевого Вкус: умеренно соленый, свойственный гороху или фасоли. Запах: продуктов, входящих в суп

Индивидуальный предприниматель _____ **Е.П. Пышная**



**Индивидуальный предприниматель Кузнецова Лариса Анатольевна
Куриная отбивная №133**

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания под ред. Здобнов А.И., Цыганенко В.А.**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №551

Вид обработки: Жарение

Рецептура (раскладка продуктов) на 50 грамм нетто блюда:

Рецептура (раскладка продуктов) на 50 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Мясо курицы	65.69	60.34
Яйца	1.42	1.42
Сухари	4.25	4.25
~ Масса полуфабриката из курицы	-	37.74
Масло растительное	2.83	2.83
~ Масса жареной отбивной из курицы	-	50.36

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	4.89	9
Жиры, г	12.37	21
Углеводы, г	6.74	15
Калорийность, ккал	175.22	20
В1, мг	0.1633	18
В2, мг	0.0733	13
С, мг	7.1316	0
Са, мг	9.0276	15
Fe, мг	1.0815	9

Технологическая карта приготовления блюда:

Технология приготовления
Порционные куски, нарезанные из мякоти, отбивают и рыхлят, придавая им овально-продолговатую форму, смачивают в яйце, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон.

Индивидуальный предприниматель _____ Л.А. Кузнецова



Индивидуальный предприниматель Пышная Е.П.

Салат из белокочанной капусты №17

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 год.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №92

Вид обработки: **Без обработки**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Капуста белокочанная</u>	98.6	70
- Масса прогретой капусты	-	71
<u>Лук</u>	12.5	10
или <u>Морковь</u>	12.5	10
<u>Уксус 3%-ный</u>	10	10
<u>Сахарный песок</u>	5	5
<u>Масло растительное</u>	5	5

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда	Потери питательных веществ продуктов при обработке, %
Белки, г	1.11	0
Жиры, г	4.99	0
Углеводы, г	8.35	0
Калорийность, ккал	82.24	0
В1, мг	0.0184	0
В2, мг	0.0304	0
С, мг	27.6	0
Са, мг	34.98	0
Fe, мг	0.4175	0

Технологическая карта приготовления блюда в столовой:

Технология приготовления

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), уксус и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкой. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с нашинкованным луком или морковью, нарезанной соломкой, добавляют сахар и масло.

Индивидуальный предприниматель _____ Е.П. Пышная



Салат из свежих помидоров и огурцов №15

Наименование блюда: Салат из свежих помидоров и огурцов

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Под ред.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. Составление 2005 год. ООО «Издательство «Арий»», 2013 год

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №59

Вид обработки: **Без обработки**

Рецептура (раскладка продуктов) на 40 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Томат	21	20
Огурцы	21	20
Масло растительное	1	1

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 40 грамм блюда
Белки, г	0.32
Жиры, г	2.05
Углеводы, г	1.2
Калорийность, ккал	24.4
В1, мг	0.02
В2, мг	0.01
С, мг	7.5
Са, мг	28.3
Fe, мг	1.13

Технология приготовления

Подготовленные свежие помидоры и огурцы нарезают тонкими ломтиками. Нарезанные помидоры, огурцы перед отпуском перемешивают, заправляют растительным маслом, солят, раскладывают на порции. Требования к качеству Внешний вид: овощи имеют привлекательный вид, нарезаны тонкими ломтиками. Овощи уложены горкой. Заправлены растительным маслом Консистенция: помидоров и огурцов - упругая Цвет: помидоров - красный, розовый; огурцов неочищенных - белый с зеленой каймой Вкус: продуктов, входящих в состав салата, умеренно соленый Запах: свежих помидоров, огурцов в сочетании с растительным маслом

Индивидуальный предприниматель

Е.П. Пышная



Индивидуальный предприниматель Пышная Е.П.

Чай с сахаром №3

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 год.

Наименование блюда: **Чай с сахаром**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №685

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Чай	2	2
Вода питьевая	200	200
Сахар	8	8

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	0.2
Жиры, г	0.1
Углеводы, г	7.1
Калорийность, ккал	28
В1, мг	0
В2, мг	0.003
С, мг	3
Са, мг	5.8
Fe, мг	0.27

Технология приготовления в столовой: В емкость наливают заварку чая и доливают кипятком. Чай также отпускается как прохладительный напиток. Чай процеживают, добавляют сахар и охлаждают до 8-10 градусов.

Индивидуальный предприниматель _____ Е.П. Пышная



Индивидуальный предприниматель Кузнецова Л.А.

Компот из сухофруктов №6

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Под редакцией В.Т. Лапшиной. Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2004 год.

Технологическая карта (кулинарный рецепт) №639

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 200 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Смесь сушеных фруктов</u>	15	15
<u>Сахар</u>	8	8
<u>Вода питьевая</u>	200	200

Пищевая ценность, калорийность и химический состав блюда (витамины, микроэлементы):

Наименование показателя, рассчитываемого в соответствии с новым СанПиН	Содержание питательных веществ на 100 грамм блюда
Белки, г	0.08
Жиры, г	0
Углеводы, г	14.2
Калорийность, ккал	60
В1, мг	0.01
В2, мг	0.02
С, мг	0.4
Са, мг	20.57
Fe, мг	0.34

Технологическая карта приготовления блюда в столовой:

Технология приготовления

Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.


Индивидуальный предприниматель _____ Е.П. Пышная



Отзывы

«05» сентября 2023 г

Хочется оценить работу школьной столовой на отлично, за качество питания и разнообразие меню. Еда готовится всегда очень вкусная, сытная. Мне нравится. Зовар нашей столовой приятной и добродушной человек. К посещениям родителей относится положительно. Огромное спасибо нашему повору и организаторам питания за ответственный подход к работе и заботу о детях!

Кл. руководитель 4 класса 

« 07 » сентября 2023 г

Огромное спасибо хочется сказать
повару школьной столовой от
родителей за вкусные горячие завтраки
и обеды, которые очень нравятся
нашим детям. Они с удовольствием
посещают школьную столовую, где
всегда здоровая и полезная еда.
В столовой всегда уютно, чисто и светло.
Повар вежлив и внимателен

Родители 9 класса

Фото участника Конкурса в школьной столовой за работой



Информационная карта участника регионального этапа Всероссийского конкурса "Лучшая столовая"		
№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Ключевская средняя общеобразовательная школа зерноградского района Ростовской области
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет - раздаточная)	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся:	
	- всего	90
	в том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 классы	40
	- 5-9 классы	48
	- 10-11 классы	2
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	90
	в том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 классы	40
	- 5-9 классы	48
	- 10-11 классы	2
	Из них:	
	получают одноразовое горячее питание (количество,%)	
	- всего	90, 100%
	в том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 классы	40
	- 5-9 классы	48
	- 10-11 классы	2
	получают двухразовое питание (количество, %)	57 63%
	- всего	57
в том числе по возрастным группам:		
- 1-4 классы	32	
- 5-9 классы	24	
- 10-11 классы	1	
количество обучающихся льготной категории, чел.	8	

	в том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 классы	0
	- 5-9 классы	8
	- 10-11 классы	0
	График приема пищи	завтрак: с 10 часов 10 минут до 10 часов 30 минут обед: с 13 часов 05 минут до 13 часов 25 минут
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	9
	Количество обучающихся, принимающих только обед	24
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	57
	Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	0
	Стоимость рациона питания (руб.):	
	- завтрака.	75 руб
	- обеда.	100 руб
	- полдника	нет
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	нет
	Безналичный расчет за питание обучающихся	нет
	Использование современных информационно программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	нет
2	Техническое состояние производственных и служебно- бытовых помещений в соответствии с СанПиН	соответствует
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	100% Приложение 1
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	60 посадочных мест Приложение 1

	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Приложение 1
	Интерьер и декоративное оформление: уютлок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Приложение 1
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока:	1
	- всего,	1
	в том числе по должностям:	0
	- технолог, зав. производством,	0
	- повара.	1
	- кухонные работники	0
Уровень профессионализма работников школьной столовой	Косуха Жанна Сергеевна, повар третьего разряда, Диплом о профессионально-техническом образовании № 0536206 (Приложение 2)	
Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	нет	
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий школьной столовой по расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/2021-2022 учебных годах:	Приложение 3
	тематические дни;	1. Тематический день "Её величество-каша!"
	- школы кулинарного мастерства;	2. Профорientационное мероприятие "Профессия повар"
	- выставки-дегустации	
	Примерное (Цикличное) меню	https://klujev-school.nubex.ru/food
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	нет
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	нет
Презентация приготовления поварами школьной столовой горячего завтрака	https://klujev-school.nubex.ru/10899/	

	<p>Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров</p>	<p>1. <u>Соль йодированная</u>. Восполняет недостаток йода. Входит в состав почти всех блюд школьного меню. 2. <u>Масло оливковое</u>. Используется при приготовлении салатов, овощных гарниров. Оливковое масло на 70% состоит из олеиновой кислоты, в которой гармонично сочетаются жиры Омега-6 и Омега-3. Особенно в нем много витамина К, необходимого для синтеза костного белка. 3. С-витаминизация напитков собственного приготовления (кисель, компот). 4. При разработке технологических карт руководствовались следующим: содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не превышает 1 грамм на человека. Уменьшено содержание сахара в напитках собственного производства – 10 г на порцию 200 мл</p>
5	<p>Пропаганда здорового питания Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут)</p>	<p>https://klujev-school.nubex.ru/10899/</p>
6	<p>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</p>	
	<p>Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2020- 2021/2021-2022 учебных годах</p>	<p>https://klujev-school.nubex.ru/10899/</p>
	<p>Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.</p>	<p>https://klujev-school.nubex.ru/10899/</p>

Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям Федерального центра мониторинга питания обучающихся	https://klujev-school.nubex.ru/food
Директор МБОУ Ключевской СОШ	 О.А.Ягодкина



Приложение к информационной карте

Приложение 1





ДЫПЛОМ Д № 0536206

аб прафесіянальна-тэхнічнай адукацыі

Копія дыплама выдана *Тасюра*

Камітэту прафсаюзаў

у тым, што ён (яна) *Тасюра* *20.07* г. паступіла
у *Б. Аўрамавіч (прафсаюзная адукацыя)*
школа № 4. аўрамавіч

і *08. аўгуст* *20.08* г. скончыла поўны курс

назвам прафсаюзнай адукацыі

*назва спецыяльнасці (прафесіі) *працаварэс**
па вучэбна-метэдычнай адукацыі

Рашэннем кваліфікацыйнай камісіі ад *08. аўгуст* *20.08* г.
Тасюра К.С. прысвоена кваліфікацыя

*назва спецыяльнасці *раўнары**

Старшыня кваліфікацыйнай камісіі *Тасюра*

Кіраўнік установа адукацыі

Намеснік кіраўніка *Т. Тасюра*

Выдана *08. аўгуст* *20.08* г. Рэгістрацыйны № *5167*

ДИПЛОМ Д № 0536206

о профессионально-техническом образовании

Копия диплома выдана *Тасюра*

Комитету профсоюзов

в том, что она (он) *Тасюра* *20.07* г. поступила
в *Б. Аўрамавіч (прафсаюзная адукацыя)*
школа № 4. аўрамавіч

и *08. аўгуст* *20.08* г. окончила полный курс

назвам прафсаюзнай адукацыі

*назва спецыяльнасці (прафесіі) *раўнары**
по учебной специальности (профессии)

Решением квалификационной комиссии от *08. аўгуст* *20.08* г.
Тасюра К.С. присвоена квалификация

*назва спецыяльнасці *раўнары**

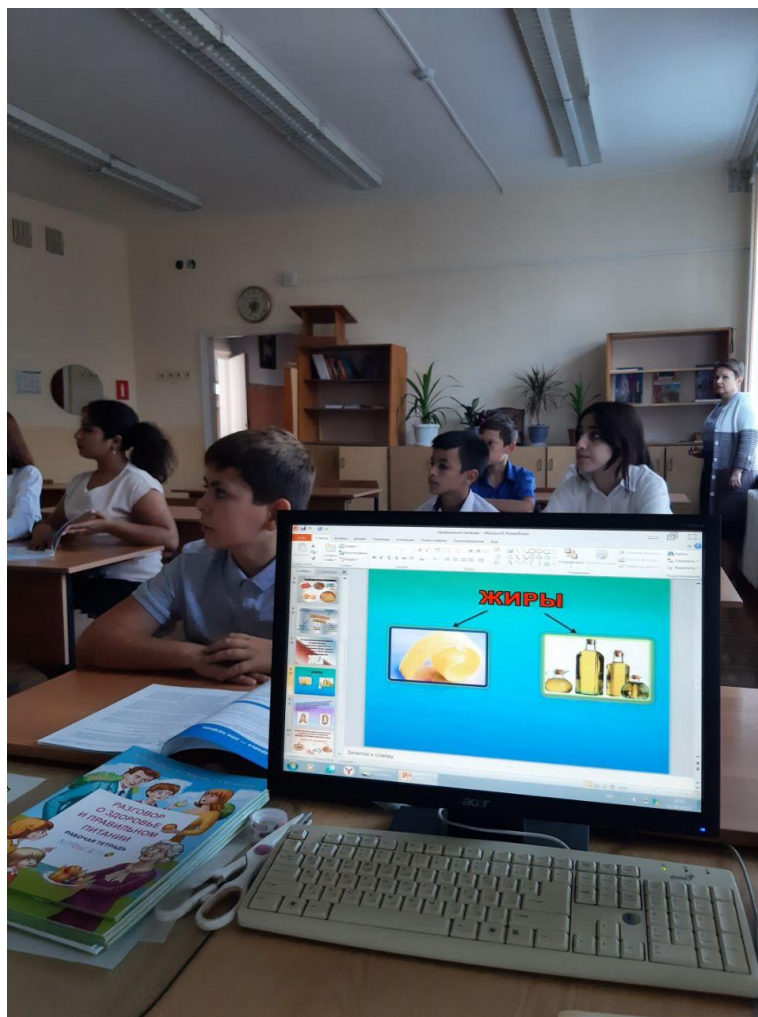
Председатель квалификационной комиссии *Тасюра*

Руководитель учреждения образования

Заместитель руководителя *Т. Тасюра*

Выдана *08. аўгуст* *20.08* г. Регистрационный № *5167*

Приложение 3



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ФБУН «НОВОСИБИРСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ГИГИЕНЫ» РОСПОТРЕБНАДЗОРА



СЕРТИФИКАТ



в рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья»
национального проекта «Демография»

№ 8R84M2448SC4129265999

Кушнирук Елисей Витальевич

прошел(а) обучение по санитарно-просветительской программе
«ОСНОВЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ (ДЛЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА)»

Контингент обучающегося: «Обучающийся 1-4 классов (1 уровень)»

В объеме 15 часов

Руководитель образовательного центра
дополнительного профессионального обучения
ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора

Зубцовская



Зубцовская Н.А.

НОВОСИБИРСК, 2022 г.