

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 5 ИМ. В.И. ДАНИЛЬЧЕНКО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ КАНЕВСКОЙ РАЙОН



353720 Краснодарский край, Каневской район, ст-ца Стародеревянковская, ул. Мира,13

Тел.8(86164)64-7-18, 8(86164)64-7-19

Адрес электронной почты: school5@kan.kubannet.ru

КОНКУРС «ЛУЧШАЯ ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ»

Номинация «Лучшая столовая сельской школы»

2022г.

Портфолио

1.Обеденный рацион питания.

1.1.Пояснительная записка.

1.2.Примерное двухнедельное меню.

1.3.Документы и фотоматериалы обедов.

1.4.Технологические карты блюд.

1.5.Фотоматериалы.

2. Фотографии.

3.Приложение к Информационной карте.

1.Обеденный рацион питания

1.1.Пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов

Современные дети часто не готовы к правильному питанию. Многие из них не хотят есть супы и каши. Они привыкли к уличному фастфуду, просто «теряют голову» от популярных сетевых ресторанов. Полки современных магазинов соблазняют яркими и красивыми упаковками. Поэтому накормить современного школьника здоровой пищей не просто.

Еда в школьной столовой правильная, качественная и, самое главное, полезная. В первую очередь она направлена на изменение пищевых пристрастий детей.

Ни для кого не секрет, что правильное питание- это важнейшее условие гармоничного развития организма. Ведь с пищей человек получает большинство веществ, необходимых для роста и развития. Школьный период характеризуется интенсивным ростом, увеличением костного скелета и мышц, сложной перестройкой деятельности эндокринной системы, обмена веществ. Для обеспечения всех этих сложных жизненных процессов школьнику необходимо полноценное сбалансированное питание.

Каковы принципы здорового питания?

1.Питание должно быть сбалансировано. Для здоровья детей важнейшее значение имеет правильное соотношение питательных веществ. В меню школьника обязательно должны входить продукты, содержащие не только белки, жиры и углеводы, но и незаменимые витамины, минералы, микроэлементы, некоторые жирные кислоты.

2.Питание школьника должно быть оптимальным. При составлении меню необходимо учитывать потребности организма, связанные с ростом и развитием, с повышенной физической и эмоциональной нагрузкой. Необходимо соблюдение баланса между поступлением и расходом основных пищевых веществ.

Таким образом, организация полноценного питания является сложной задачей. Одним из его важнейших звеньев является разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

При разработке школьного меню руководствуются следующими принципами:

1. Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
2. Сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);
3. Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
4. Адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества блюд и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

5. Наличие на каждое блюдо по меню технологических карт со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

6. Учитывается сезон года.

Обед- основной, главный прием пищи. Сбалансированный обед помогает восполнить энергию, насытить питательными веществами организм и улучшить работу пищеварительной системы.

Обед для учащихся 7-11 лет включает в себя:

- 1.Овощи натуральные
- 2.Борщ с картофелем и капустой
- 3.Бефстроганов из отварного мяса
- 4.Картофельное пюре
- 5.Сок фруктовый
- 6.Хлеб пшеничный, ржаной
- 7.Фрукты свежие

В натуральных овощах содержится огромное количество витаминов, минералов, клетчатки и других веществ, необходимых для правильного функционирования человеческого организма.

Каждый компонент борща обладает полезными свойствами, которые в совокупности образуют мощный источник витаминов и энергии (красная свекла полезна для кишечника, выводит шлаки, морковь богата бета-каротином, который улучшает зрение, картофель содержит большое количество калия полезного для сердца. Белокочанная капуста нормализует обмен веществ, препятствует образованию жира, репчатый лук источник витамина «С», томатная паста содержит большое количество антиоксидантов.

Мясо- полноценный белок, главный «строительный материал» для детского организма.

Фруктово-ягодные соки очень углеводами, органическими кислотами, сахарами (фруктозой, глюкозой), различными витаминами, красящими и ароматическими веществами, минеральными солям. Фрукты богаты витаминами и минералами и являются одним из основных источников клетчатки, которая необходима для правильного функционирования желудочно-кишечного тракта, нормализации жирового обмена, выведения из организма "плохого" холестерина.

Хлеб источник энергии, клетчатки и витаминов группы В.

Обед для учащихся с 12 лет и старше включает в себя:

- 1.Суп картофельный с мясными фрикадельками
- 2.Рагу из птицы
- 3.Какао с молоком
- 4.Печенье
- 5.Сыр сычужный твердый порциями
- 6.Хлеб пшеничный, ржаной

Супы – это сбалансированный набор белков, жиров и углеводов, а также витаминов и минералов. Жидкая консистенция, вареные овощи и мясо

подготавливают желудок к приему тяжелой пищи. Более того, продукты, подвергшиеся подобной термической обработке, сохраняют больше полезных веществ. После отваривания продуктов белки лучше усваиваются, поскольку структура белковых молекул частично разрушается, что способствует их лучшему расщеплению ферментами желудочно-кишечного тракта. Мясо-полноценный белок, главный «строительный материал» для детского организма.

Куриное мясо легко усваивается, не раздражает желудок и другие органы, не откладывается в жировую ткань.

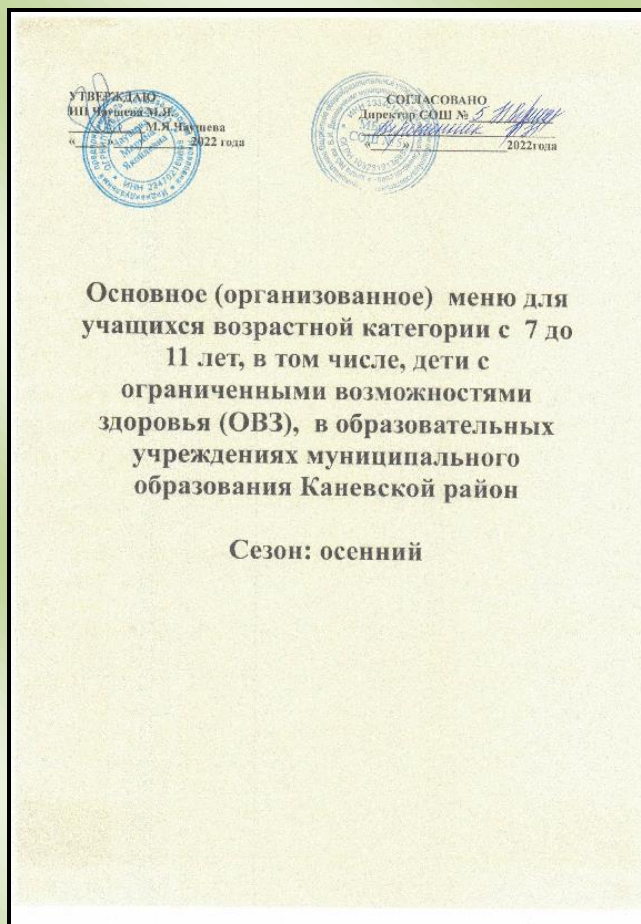
Картофель очень питательный, содержит калий, магний, фосфор, фолиевую кислоту и витамины группы С, которые укрепляют иммунную систему и предохраняют от вирусов.

Польза какао доказана многими исследованиями. Вкусный напиток содержит антиоксиданты, снижает кровяное давление, уменьшает риски сердечно-сосудистых заболеваний и улучшает функции мозга. Молочные белки отлично сочетаются с флавоноидами какао. Натуральное масло какао, содержащееся в порошке, быстрее растворяется в молочной основе, увеличивая питательность напитка. За счёт молока повышается содержание и усвояемость кальция, необходимого для роста костей.

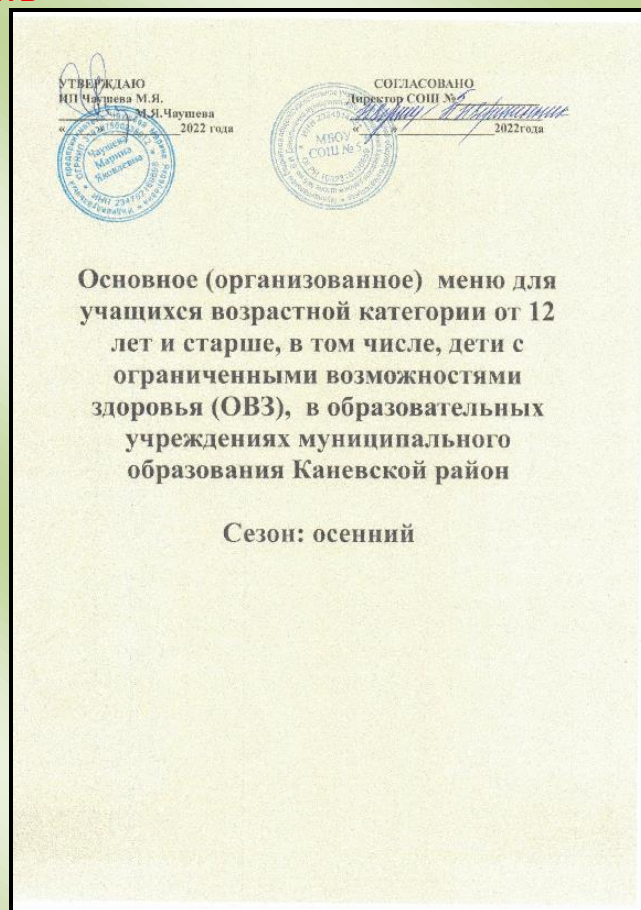
Сычужные сыры быстро утоляют голод, благодаря витамину В полезны для нервной системы, кишечника, улучшают состояние волос, зубов, ногтей.

1.2. Примерное двухнедельное меню.

- Основное (организованное) меню для учащихся с 7 до 11 лет - сезон осенне-зимний - **ОТКРЫТЬ**



- Основное (организованное) меню для учащихся с 12 лет и старше - сезон осенне-зимний - **ОТКРЫТЬ**



1.3.Документы и фотоматериалы обедов.

Для учащихся с 7 до 11 лет



Для учащихся с 12 лет и старше



1.4. Технологические карты блюд.

Обед для учащихся с 7 до 11 лет

Утверждаю
Технолог

И.П. Чаушева

Технологическая карта кулинарного изделия

№ 3

№ 366(П)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бефстроганов из отварного мяса

Номер рецептуры

№ 366(П)

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Пермь 2013

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
говядина	131,2	96,8	1312	968	152,52	112,53	1525,2	1125,3
или свинина	98	72	980	720	114	83,2	1140	832
морковь	5,6	4	56	40	6,51	4,65	65,1	46,5
лук репчатый	3,2	2,4	32	24	3,72	2,79	37,2	27,9
масса отварного мяса	0	60	0	600	0	70	0	700
морковь	8	6,4	80	64	9,3	7,44	93	74,4
соус сметанный (ТК № 330М)	0	30	0	300	0	35	0	350
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход с соусом		90				105		

Б

164

7

4

10

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	9,46	11,35
Жиры, г.	9,1	11,6
Углеводы, г.	8,5	9,92
ЭЦ, ккал	150,45	162,16

Технология приготовления

Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3х3х30мм и соединяют с отварной протертой вареной морковью, сметанным соусом и тушат 5-10 минут в посуде закрытой крышкой.

Температура подачи:

65° С

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Кусочки мяса сохранили форму нарезки, серого цвета, мягкие. Вкус и аромат вареного мяса, сметаны и овощей, в меру соленый.

Утверждаю
Технолог



№ 110(П)

Технологическая карта кулинарного изделия

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ с картофелем и капустой

Номер рецептуры № 110(П)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебродинформ, 2004.

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
свекла	40	32	400	320	50	40	500	400
капуста свежая	20	16	200	160	25	20	250	200
картофель молодой	20	16	200	160	25	20	250	200
картофель с 01.09.по 31.10	21,6	16	216	160	27	20	270	200
С 01.11. по 31.12.	23,2	16	232	160	29	20	290	200
С 01.01. по 29.02.	24,8	16	248	160	31	20	310	200
С 01.03.	26,4	16	264	160	33	20	330	200
морковь	10,4	8	104	80	13	10	130	100
лук репчатый	9,6	8	96	80	12	10	120	100
томатная паста	2,4	2,4	24	24	3	3	30	30
масло сливочное	4	4	40	40	5	5	50	50
кислота лимонная	0,4	0,4	4	4	0,5	0,5	5	5
бульон или вода	160	160	1600	1600	200	200	2000	2000
Выход		200				250		

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	2,87	3,77
Жиры, г.	4,87	5,88
Углеводы, г.	0,5	0,6
ЭЦ, ккал	105	115

Технология приготовления

Подготовленные овощи нарезают: картофель — брусочками, капусту шинкуют соломкой, свеклу, морковь — тонкой соломкой, лук — полукольцами. Морковь, лук, свеклу пассеруют при температуре 110°C, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и капусту. За 5 минут до готовности вливают в борщ йодированную соль, лимонную кислоту, лавровый лист.

Температура подачи:

65 °С

Срок реализации:

не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

На поверхности борща блестящая жира. Овощи сохранят форму и цвет. Цвет жидкой части от яркого до темно-малинового. Вкус сладковатый. Запах приятный, припущенных кореньев и лука. Не допускается запах сырой свеклы и паренных овощей.

Утверждаю
Технолог



№ 106(П)

Технологическая карта кулинарного изделия

Наименование кулинарного изделия (блюда): Овощи натуральные

Номер рецептуры № 106(П)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2013

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	64,2	60	642	600	74,9	70	749	700
или огурцы свежие	63	60	630	600	73,5	70	735	700
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		60				70		

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	1,5	1,8
Жиры, г.	0,1	0,2
Углеводы, г.	2,4	3,8
ЭЦ, ккал	14,4	22,3

Технология приготовления

Огурцы и помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной (йодированной соли) или подкисленной воде. Огурцы срезают стебель с частью мякоти, затем нарезают кружочками или дольками непосредственно перед отпуском. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Огурцы и помидоры нарезают кружочками или дольками. Консистенция огурцов — упругая, хрустящая, помидоров — мякая. Цвет огурцов — зеленый, помидоров — красный. Вкус и запах, свойственные огурцам и помидорам.

Утверждаю
Технолог



№ 705(П)

Технологическая карта кулинарного изделия

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сладкоежкие, фруктовые, ягодные

Номер рецептуры № 705(П)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебродинформ, 2004.

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сок яблочный или сливовый	200	200	2000	2000	200	200	2000	2000
или вишневый			0	0	0	0	0	0
или вишневый			0	0	0	0	0	0
или абрикосовый			0	0	0	0	0	0
или вишневый			0	0	0	0	0	0
или томатный			0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		200				200		

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	0,9	0,9
Жиры, г.	0,2	0,2
Углеводы, г.	20,2	20,2
ЭЦ, ккал	136	136

Технология приготовления

Обработанные в соответствии с санитарными нормами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

Температура подачи:

Не выше 14°C и не ниже 7°C

Срок реализации:

Не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид, консистенция, цвет, вкусовые приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

Утверждаю
Технолог



№ 112(П)

Технологическая карта кулинарного изделия

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрукты свежие

Номер рецептуры № 112(П)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, Пермь 2013

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	114	100	1140	1000	148,2	130	1482	1300
или груша	112	100	1120	1000	145,6	130	1456	1300
или слива	112	100	1120	1000	145,6	130	1456	1300
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		100				130		

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	0,39	0,49
Жиры, г.	0,39	0,49
Углеводы, г.	1,5	1,83
ЭЦ, ккал	33,15	35,15

Технология приготовления

Подготовленные плоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Температура подачи:

Срок реализации:

Требования к качеству:

Цельные плоды уложенные на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов.

Утверждаю
Технолог



И.П. Чаушева

Технологическая карта кулинарного изделия №

108(П)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб пшеничный

Номер рецептуры

№ 108(П)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2013

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный формовой	40	40	400	400	50	50	500	500
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		40			50			

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	2,7	4,21
Жиры, г.	0,34	0,52
Углеводы, г.	20,06	31,58
ЭЦ, ккал	94,1	148,4

Технология приготовления

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

Утверждаю
Технолог



И.П. Чаушева

Технологическая карта кулинарного изделия №

109(П)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржаной

Номер рецептуры

№ 109(П)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2013

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной формовой	20	20	200	200	30	30	300	300
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		20			30			

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	1,28	1,95
Жиры, г.	0,26	0,4
Углеводы, г.	8,25	12,5
ЭЦ, ккал	40,52	61,4

Технология приготовления

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Форма нарезки сохранена. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

Обед для учащихся с 12 лет и старше

Утверждено
Технолог



И.П. Чушова

Технологическая карта кулинарного изделия № 112(Л)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Фрикадельки мясные

Номер рецептуры № 112(Л)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебпромформ, 2004.

Наименование сырья	7-11 лет		10 порц.		12 лет и старше		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	38,725	28,5	387,25	285	38,725	28,5	387,25	285
Лук репчатый	2,975	2,5	29,75	25	2,975	2,5	29,75	25
Вода	2	2	20	20	2	2	20	20
Яйца	2	2	20	20	2	2	20	20
Масса полуфабриката	0	33,5	0	335	0	33,5	0	335
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		25				25		

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	3,8	5,8
Жиры, г.	2,6	2,6
Углеводы, г.	0,2	0,2
ЭЦ, ккал	46	46

Технология приготовления

Мясо пропускают через мясорубку 2-3 раза, соединяют с сырым мясом нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью и хорошо перемешивают. Сформованные шарики массой 8-10 г припускают в бульоне до готовности. Хранят фрикадельки на мармите в бульоне не более 1 ч. Закладывают их в суп при подаче.

Температура подачи:

75°C

Срок реализации:

не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Фрикадельки одинакового размера, в форме шарика, поверхность изделий ровная. Цвет светло-серый, умеренно соленый. Консистенция фрикаделек — плотная, мягкая.

Утверждено
Технолог



И.П. Чушова

Технологическая карта кулинарного изделия № 137(Л)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с мясными фрикадельками

Номер рецептуры № 137(Л)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебпромформ, 2004.

Наименование сырья	7-11 лет		10 порц.		12 лет и старше		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой	119,5	95,6	1195	956	125	100	1250	1000
Картофель с 0,09 по 31,10	127,148	95,6	1271,48	956	133	100	1330	1000
С 01.11 по 31,12	136,708	95,6	1367,08	956	143	100	1430	1000
С 01.01 по 28-29.02	147,234	95,6	1472,34	956	154	100	1540	1000
С 01.03	159,652	95,6	1596,52	956	167	100	1670	1000
Морковь до 01.01	11,95	9,56	119,5	95,6	12,5	10	125	100
С 01.01	12,7148	9,56	127,148	95,6	13,3	10	133	100
Лук репчатый	11,472	9,56	114,72	95,6	12	10	120	100
Томатная паста	1,1472	1,1472	11,472	11,472	1,2	1,2	12	30
Масло сливочное	2,868	2,868	28,68	28,68	3	3	30	1800
Бульон или вода	172,08	172,08	1720,8	1720,8	180	180	1800	250
Фрикадельки мясные	0	25	0	250	0	25	0	
Выход		240				250		

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	4,8	5,2
Жиры, г.	4,1	3,1
Углеводы, г.	11,3	11,3
ЭЦ, ккал	110,2	115,2

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные домятками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки добавляют пассерованную томатную пасту, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатной пасты.

Температура подачи:

75°C

Срок реализации:

не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

На поверхности бульона масла. Бульон прозрачный, овощи не деформированные, мясные, фрикадельки сочные. Вкус и аромат свежесваренного мяса и овощей, умеренно соленый.

Утверждено
Технолог



И.П. Чаушева

Технологическая карта кулинарного изделия № 489(Л)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рагу из птицы

Номер рецептуры № 489(Л)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебродинформ, 2004.

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон говяжий 1-й кат.	82	73	820	730	162	146	1620	1460
Масло растительное	2	2	20	20	4	4	40	40
Масса жареной птицы	0	50	0	500	0	100	0	1000
Картофель с 01.09 по 31.10	108,62	81,76	1086,4	817,6	139,68	105,12	1396,8	1051,2
С 01.11 по 31.12	116,48	81,76	1164,8	817,6	149,76	105,12	1497,6	1051,2
С 01.01 по 28-29.02	125,42	81,76	1254,2	817,6	161,28	105,12	1612,8	1051,2
С 01.03	136,64	81,76	1366,4	817,6	175,68	105,12	1756,8	1051,2
Морковь до 01.01	39,24	22,4	392,4	224	38,88	23,8	388,8	238
С 01.01	31,36	22,4	313,6	224	40,32	23,8	403,2	238
Петрушка (корень)	7,84	5,6	78,4	56	10,08	7,2	100,8	72
Томатная паста	3,36	3,36	33,6	33,6	4,32	4,32	43,2	43,2
Лук репчатый	16,8	14,56	168	145,6	21,6	18,72	216	187,2
Масло растительное	4,48	4,48	44,8	44,8	5,76	5,76	57,6	57,6
Мука пшеничная	2,24	2,24	22,4	22,4	2,88	2,88	28,8	28,8
Масса гарнира и соуса	140		1400		180		1800	
Выход	190				280			

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	9,1	10,57
Жиры, г.	11,92	14,05
Углеводы, г.	32,8	42,8
ЭЦ, ккал	258,9	297,85

Технология приготовления

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 40-50 г, обжаривают до образования золотистой корочки, затем заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют нарезанную тонкую пасту и тушат 20 мин. Бульон оставшийся после тушения, сливают и при отжимают на нем соус, которым заливает тушенные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 20-25 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром.

Температура подачи:

65°C

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Мясо вместе с соусом и гарниром уложено горкой, овощи сохранены формы нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет оранжевый. Вкус умеренно соленый, свойственный мясу птицы с прикусом томата и овощей. Запах, свойственный мясу птицы, томата и овощей.

Утверждено
Технолог



И.П. Чаушева

Технологическая карта кулинарного изделия № 693(Л)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша с хлопком (1-й вариант)

Номер рецептуры № 693(Л)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах. Сборник технологических нормативов. М.: Хлебродинформ, 2004.

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Каша-порошок	4	4	40	40	0	0	400	400
Молоко	100	100	1000	1000	100	100	1000	1000
Вода	110	110	1100	1100	110	110	1100	1100
Сахар	20	20	200	200	20	20	200	200
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		200				200		

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	2,9	2,9
Жиры, г.	2,5	2,5
Углеводы, г.	24,8	24,8
ЭЦ, ккал	134	134

Технология приготовления

Каша-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (20 мл) и разводят в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Температура подачи: 75°C

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:

Цвет кашицы — светло-коричневый, запах — шоколадный, с ароматом кипящего молока. Вкус — приятный, шоколадный, умеренно сладкий. Консистенция — хорошо концентрированная, жидкая.

Утверждено
Технолог



И.П. Чаушева

Технологическая карта кулинарного изделия № 590(П)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Печенье

Номер рецептуры № 590(П)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, проживающих в социальных реабилитационных центрах.

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
печенье сахарное	15	1,5	150	150	20	20	200	200
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		1,5				20		

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки, г.	0,25	0,48
Жиры, г.	2,5	4,8
Углеводы, г.	5,7	8,03
ЭЦ, ккал	52	110,6

Технология приготовления

Температура подачи:

Срок реализации:

До истечения срока реализации согласно удостоверения качества.

Требования к качеству:

Форма изделий должна быть правильной, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах приятные.

Утверждено
Технолог



И.П. Чаушева

Технологическая карта кулинарного изделия № 100(П)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Сыр сычужный твердый порциями

Номер рецептуры № 100(П)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2013

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55%	15,15	15	151,5	150	15,15	15	151,5	150
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		15			15			

Химический состав на 1 порцию		
	7-11 лет	12 и старше
Белки, г	3,84	3,84
Жиры, г	3,91	3,91
Углеводы, г	0	0
ЭЦ, ккал	51,45	51,45

Технология приготовления

К твердым сычужным сырам относятся: российский, голландский и т. д. Сыр сычужный твердый с жирностью не более 55% (по сухому веществу) нарезают на крупные куски, очищают от наружного покрытия и нарезают ломтиками прямоугольной, квадратной, треугольной или другой формы толщиной 2-3 мм. Подготовку сыра производят не ранее чем за 30-40 мин до отпуски и хранят его в холодильнике.

Температура подачи:
12°С

Срок реализации:
не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству:
Форма нарезки сохраняется. Цвет, вкус и запах соответствуют используемому продукту.

Утверждено
Технолог



И.П. Чаушева

Технологическая карта кулинарного изделия № 108(П)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб пшеничный

Номер рецептуры № 108(П)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2013

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный формовой	40	40	400	400	50	50	500	500
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		40			50			

Химический состав на 1 порцию		
	7-11 лет	12 и старше
Белки, г	2,7	4,21
Жиры, г	0,34	0,52
Углеводы, г	20,06	31,58
ЭЦ, ккал	94,1	148,4

Технология приготовления

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Форма нарезки сохраняется. Цвет, вкус и запах пшеничного хлеба.

Утверждено
Технолог



И.П. Чаушева

Технологическая карта кулинарного изделия № 109(П)

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржаной

Номер рецептуры № 109(П)

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, Пермь 2013

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной формовой	20	20	200	200	30	30	300	300
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход		20			30			

Химический состав на 1 порцию		
	7-11 лет	12 и старше
Белки, г	1,28	1,95
Жиры, г	0,26	0,4
Углеводы, г	8,25	12,5
ЭЦ, ккал	40,52	61,4

Технология приготовления

Нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству:

Форма нарезки сохраняется. Цвет, вкус и запах ржаного хлеба.

1.5.Фотоматериалы.

Обед для учащихся с 7 до 11 лет



Борщ с картофелем и капустой



Картофельное пюре и бефстроганов из отварного мяса



Сок фруктовый



Фрукты свежие (яблоко)



Хлеб пшеничный и ржаной

Дегустация обеда для учащихся с 7 до 11 лет



Дегустация обеда учащимися



Дегустация обеда родителями



Дегустация обеда педагогами

Обед для учащихся с 12 лет и старше



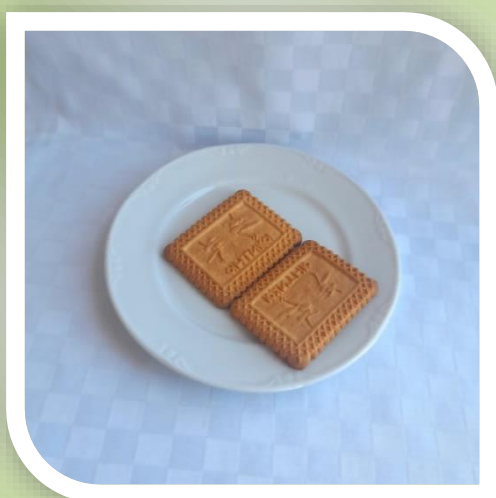
Суп картофельный с мясными фрикадельками



Рагу из птицы



Хлеб пшеничный и ржаной



Печенье



Какао с молоком



Сыр сычужный твердый порциями

Дегустация обеда для учащихся с 12 лет и старше



Дегустация обеда учащимися



Дегустация обеда педагогами



Дегустация обеда родителями

2. Фотографии



Коллектив работников пищеблока



**Зав. столовой
Демиденко Светлана Васильевна**



**Кух. рабочая
Меркулова Татьяна Николаевна**



**Повар
Шевченко Альбина Витальевна**



**Повар
Перетьяко Анжелика Евгеньевна**

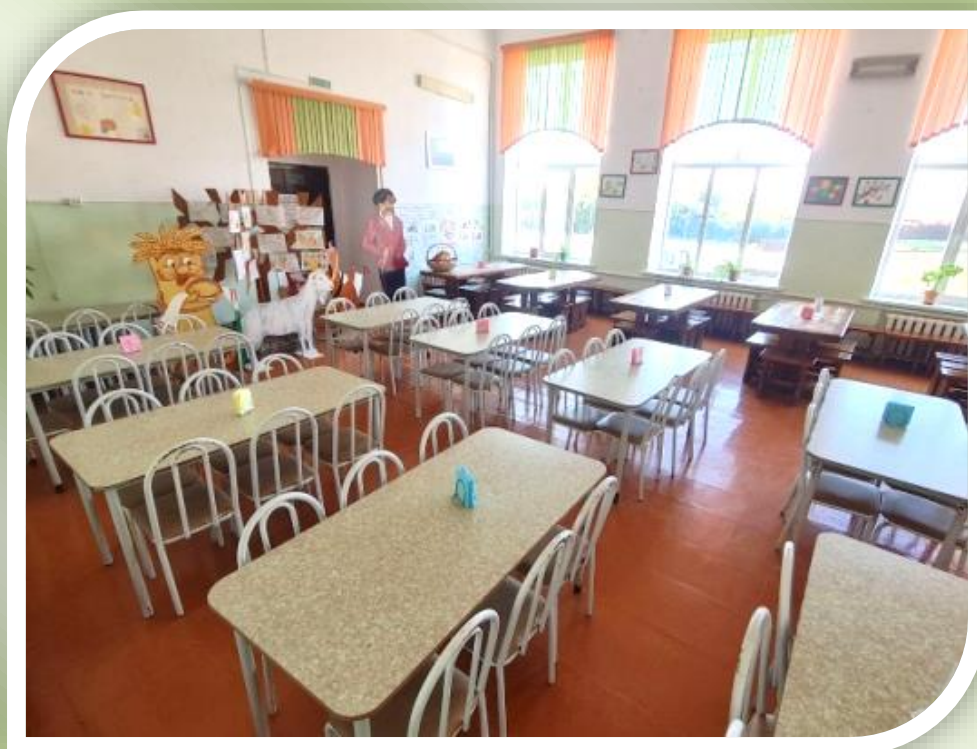
Модель по организации питания



Список технологического оборудования пищеблока

- 4-холодильника;
- морозильная камера;
- овощерезка;
- электромясорубка;
- картофелечистка;
- вытяжной шкаф;
- мармитная линия;
- электропечь;
- электросковорода;
- 2 духовых шкафа;
- 2-водонагревателя

Обеденный зал на 100 посадочных мест



Условия для мытья рук перед посещением столовой



Стенды в школьной столовой



Тематический день «Масленица золотая, гостья дорогая»



Тематический день «Пасхальная палитра»



Школа кулинарного искусства



Тематические классные часы «Правильное питание- успешное образование»



Общешкольный проект «Традиции русского чаепития»



Интеллектуальная игра «Умники и умницы»



Интервью с представителем родительского комитета МБОУ СОШ № 5
Сидоренко Е.С. о качестве работы нового оператора питания.

