

Директору ГБОУ ДПО ЦПК
«Ресурсный центр г.о. Сызрань
Самарской области
Лаптевой Ю.С.
Директора ГБОУ СОШ № 11
г.о. Октябрьск
Дуновой О.А.

**Заявка на участие
в конкурсе «Лучшая школьная столовая»**

Наименование образовательного учреждения (полное в соответствии с уставом)	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №11 им. Героя Советского союза Аипова Махмута Ильячевича городского округа Октябрьск Самарской области
Адрес учреждения (юридический и фактический)	Самарская область, г. Октябрьск, ул. 3 –го Октября, д.17
Руководитель образовательного учреждения (ФИО, контактный телефон)	Дунова Ольга Анатольевна контактный телефон 8(84646)4–16–15
Форма организации питания (самостоятельно/аутсорсинг (указать наименование организатора питания)	АО «Комбинат питания»
ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования. Ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	

Директор ГБОУ СОШ № 11
г.о. Октябрьск



Дунова

Дунова О.А

Исполнитель
Сучилина Наталья Владимировна
8(84646)4–16–15

Директору ГБОУ ДПО ЦПК
«Ресурсный центр г.о. Сызрань
Самарской области
Лаптевой Ю.С.
Директора ГБОУ СОШ № 11
г.о. Октябрьск
Дуновой О.А.

**Представление на участника конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

Муниципальное образование	Самарская область г. о. Октябрьск
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа №11 им. Героя Советского союза Аипова Махмута Ильячевича городского округа Октябрьск Самарской области
E-mail	shool11_okt@samara.edu.ru
http:	https://школа11-октябрьск.рф/
Фамилия имя отчество руководителя муниципального образовательного учреждения	Дунова Ольга Анатольевна
Полное наименование организация общественного питания образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся	АО «Комбинат питания»
Фамилия имя отчество руководителя организации общественного питания	Воронин Алексей Николаевич
Адрес организации общественного питания образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон	Самарская область, г. Сызрань, пер. Опорный, д.16 контактный телефон 8(8464)99-43-35

**«Портфолио»
участника конкурса**

Пояснительная записка
с обоснованием выбора блюд для школьных обедов
ГБОУ СОШ № 11 г.о. Октябрьск

Комплексный обед для питания школьников соответствует 10-ти дневному циклическому двухнедельному сбалансированному меню рационов горячего питания учащихся в ГБОУ СОШ № 11 г. о. Октябрьск.

Выход порций и наполняемость комплексного школьного обеда соответствует требованиям СанПиН и нормативно-технической документации. Приготовление блюд осуществляется согласно ТТК. Реализация готовых блюд осуществляется после проведения бракеража, с фиксацией оценки качества приготовления пищи в журнале.

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.

Разработка этих рационов была основана 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);

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 кулинарной продукции 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. Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами. Рацион завтраков и обедов должен обеспечивать 55% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии (завтрак - 20-25%, обед - 30-35%). Доля белка животного происхождения от общего количества белка должна составлять не менее 60%, доля жиров растительного происхождения от общего количества жиров - не менее 15-20% (соотношение белков, жиров, углеводов как 1:1:4).

Завтрак состоит из горячего блюда, горячего напитка, а так же используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и т. п. На завтрак широко используются молочные каши, мясное, рыбное, творожное, крупяное (молочно-крупяное). В качестве горячих напитков на завтрак используются какао, кофейный напиток, чай, чай с лимоном и т. п.

Обед состоит первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства), детям выдаются свежие фрукты. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых.

При составлении меню для детей учитывались следующие положения:

1. Рацион отвечает физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста, пола, состояния здоровья и вида деятельности, климатических условий и сезона года, экологигиенических особенностей территории. Основу рациона составляет действующий набор продуктов, утвержденный для каждого типа учебно-воспитательного учреждения. Меню разработано для детей разных возрастных групп, и обсчитывает по содержанию основные питательные вещества и энергию. Меню составлено таким образом, чтобы в среднем за 10 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка. Объем пищи удовлетворяет потребности растущего организма, вызывает чувство насыщения и соответствует возрастной группе. При составлении ежедневных меню-раскладок, в случае отсутствия того или иного продукта, включенного в перспективное меню, правильно производится замена, пользуясь таблицей замены продуктов соответствующего химического состава. Чтобы не изменился качественный и количественный состав рациона, предпочтительнее заменить не отдельное блюдо, а весь прием пищи, используя расчеты примерного меню. Если заменяют одно блюдо, лучше подыскать по картотеке блюдо, близкое по химическому составу заменяемому. Это позволит освободиться от дополнительных расчетов.

2. Меню разнообразное, что обеспечивает качественную полноценность рационов. Это достигается путем использования широко ассортимента продуктов и различных рецептур приготовления блюд, а так же способов б кулинарной обработки. В течение дня блюда не повторяются. Крупяные блюда чередуются с овощными.

3. Соблюдается регламентированный порядок использования отдельных продуктов.

4. Учитывается сезон года.

Директор



Дунова

О.А. Дунова

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 522

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда **Котлеты Куриные с соусом**

Источник рецептуры **Сборник рецептов блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпромформ" Москва, 1996г. Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеющих сертификаты соответствия и качественные удостоверения**

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		Технология приготовления и оформления блюда
		"Вес брутто"	"Вес нетто"	"Вес брутто"	"Вес нетто"	
1	Масло растительное	0,003	0,003	0,3	0,3	Котлеты размораживают, кладут на смазанный противень, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 град в течении 20-25 мин. с двух сторон. Готовые изделия должны быть полностью прожарены, в месте прокола должен выделяться бесцветный сок. При отпуске изделия поливают соусом. Приготовление соуса-Нарезанный лук, морковь пассеруют с жиром, добавляя томат-пасту, продолжают пассеровать еще 10-15 минут. Просеянную муку пассеруют при температуре 150-160 град. С. Охлажденную мучную пассеровку разводят теплым бульоном (1:4), тщательно размешивая, вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные овощи, с томатом, варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирают в него разварившиеся овощи. Температура подачи :65 °С . Требования к качеству:Изделия имеют правильную форму, поверхность без трещин,покрыта румяной корочкой .Вкус в меру соленый ,консистенция пышная ,сочная ,запах мяса.
2	Масло сливочное	0,0006	0,0006	0,06	0,06	
3	Мука	0,0015	0,0015	0,15	0,15	
4	Томатная паста	0,0012	0,0012	0,12	0,12	
5	Морковь	0,0024	0,0024	0,24	0,24	
6	Лук репчатый	0,00072	0,0006	0,072	0,06	
7	Сахар	0,00045	0,00045	0,045	0,045	
8	Котлета Куриная п-ф062	1	1	100	100	
9	Соль	0,0005	0,0005	0,05	0,05	
Вес готового блюда		050/30				

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал	265	Белки	10,47	Жиры	9,33	Углеводы	6,93
------	-----	-------	-------	------	------	----------	------

Минеральные вещества (мг)

Витамины (мг)

Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	РР	С
2 665,8	971,4	318,15	115,4	246,9	4,6	0,7	0,25	0,3	4,5	114,75

Калькулятор

Главный технолог

Утверждаю: Руководитель

/Норбикова Т.Л./

/Подрезова Е.В./

/Ивашин С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 124

Код по ОКУД

№ рецептуры

463.01

Наименование блюда Каша гречневая рассыпчатая

Источник рецептуры

Сборник рецептов блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпромформ" Москва, 1996г. Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеющих сертификаты соответствия и качественные удостоверения

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		Технология приготовления и оформления блюда
		"Вес брутто"	"Вес нетто"	"Вес брутто"	"Вес нетто"	
1	Масло сливочное	0,0063	0,0063	0,63	0,63	В кипяченую подсоленную воду всыпают перебранную крупу, перемешивают, всплывшие пустотелые зерна удаляют черпаком или шумовкой. Закладывают сливочное масло и варят до загустения помешивая веселкой. Когда каша делается густой, посуду закрывают крышкой и доводят до готовности на слабо нагретой поверхности плиты. На 1 кг крупы необходимо 1.5 литра жидкости.
2	Соль	0,0012	0,0012	0,12	0,12	
3	Крупа гречневая	0,0728	0,0728	7,28	7,28	
Вес готового блюда		180				

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал	400	Белки	10,15	Жиры	17,53	Углеводы	49,67
------	-----	-------	-------	------	-------	----------	-------

Минеральные вещества (мг)

Витамины (мг)

Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	РР	С
1 369,32	305,95	31,06	160,31	240,97	5,5	0,18	0,07	0,06	1,39	

Калькулятор

Главный технолог

Утверждаю: Руководитель

/Норбикова Т.Л./

/Подrezова Е.В./

/Ивашин С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 128

Код по ОКУД

№ рецептуры

469.01

Наименование блюда **Макаронные изделия отварные**

Источник рецептуры **Сборник рецептов блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпромформ" Москва, 1996г. Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеющих сертификаты соответствия и качественные удостоверения**

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		Технология приготовления и оформления блюда
		"Вес брутто"	"Вес нетто"	"Вес брутто"	"Вес нетто"	
1	Масло сливочное	0,00525	0,00525	0,525	0,525	Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды, 50 г соли) Макароны варят 20-30 минут, лапшу 20-25 мин, вермишель 10-12 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.
2	Соль	0,006	0,006	0,6	0,6	
3	Макаронные изделия	0,05093	0,05093	5,093	5,093	
Вес готового блюда		150				

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал	147	Белки	3,5	Жиры	4,1	Углеводы	23,5
------	-----	-------	-----	------	-----	----------	------

Минеральные вещества (мг)

Витамины (мг)

Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	РР	С
3,15	38,88	1,35	18,15	58,73	0,51	0,15	0,03	0,02	0,65	

Калькулятор

Главный технолог

Утверждаю: Руководитель

/Норбикова Т.Л./

/Подрезова Е.В./

/Ивашин С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 166

Наименование блюда **Огурцы порционно**

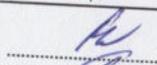
Код по ОКУД
 № рецептуры **24.01**

Источник рецептуры **Сборник рецептов блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпромформ" Москва, 1996г. Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеющих сертификаты соответствия и качественные удостоверения**

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		Технология приготовления и оформления блюда			
		"Вес брутто"	"Вес нетто"	"Вес брутто"	"Вес нетто"				
1	Огурцы	0,03	0,03	3	3	Овощи промывают проточной водой, удаляют плодоножки и нарезают.			
	Вес готового блюда	030							
Сведения о пищевой ценности блюда:		ККал	4	Белки	1,5		Жиры	0,7	Углеводы

Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)				
Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	РР	С
2,4	42,3	6,9	4,2	12,6	0,18	0,02	0,01	0,01	0,06	1,5

Калькулятор
 Главный технолог
 Утверждаю: Руководитель

 /Норбикова Т.Л./
 /Подрезова Е.В./
 /Ивашин С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 215

Код по ОКУД

№ рецептуры

293.08

Наименование блюда **Сок фруктовый**

Источник рецептуры

Сборник рецептов блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпромформ" Москва, 1996г. Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеющих сертификаты соответствия и качественные удостоверения

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		Технология приготовления и оформления блюда
		"Вес брутто"	"Вес нетто"	"Вес брутто"	"Вес нетто"	
1	Сок фруктовый	0,2	0,2	20	20	
Вес готового блюда		200				

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал	94	Белки	1	Жиры	Углеводы	23,4
------	----	-------	---	------	----------	------

Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)				
Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	РР	С
12	240	14	8	14	0,6		0,02	0,02	0,2	4

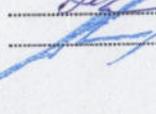
Калькулятор

Главный технолог

Утверждаю: Руководитель

 /Норбикова Т.Л./

 /Подрезова Е. В. /

 /Ивашин С. В. /

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 217

Код по ОКУД

№ рецептуры

629.01

Наименование блюда Чай с лимоном

Источник рецептуры

Сборник рецептур блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпромформ" Москва, 1996г.
 Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеющих сертификаты соответствия и качественные удостоверения

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		Технология приготовления и оформления блюда
		"Вес брутто"	"Вес нетто"	"Вес брутто"	"Вес нетто"	
1	Сахар	0,015	0,015	1,5	1,5	Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5-10 мин. доливают кипятком, в стакан кладут сахар, наливают заварку, доливают кипятком. Лимон нарезанный тонкими кружочками, кладут в стакан непосредственно перед отпуском.
2	Чай	0,001	0,001	0,1	0,1	
3	Лимон	0,008	0,007	0,8	0,7	
Вес готового блюда		200/7				

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал	59	Белки	0,26	Жиры	0,06	Углеводы	15,22
------	----	-------	------	------	------	----------	-------

Минеральные вещества (мг)

Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)				
Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	РР	С
1,32	36,66	8,05	5,24	9,78	0,91			0,01	0,09	2,9

Калькулятор

Главный технолог

Утверждаю: Руководитель

/Норбикова Т.Л./

/Подрезова Е. В. /

/Ивашин С. В. /

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 211

Код по ОКУД

№ рецептуры

585.01

Наименование блюда **Компот из свежих яблок**

Источник рецептуры **Сборник рецептур блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпромформ" Москва, 1996г. Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеющих сертификаты соответствия и качественные удостоверения**

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		Технология приготовления и оформления блюда
		"Вес брутто"	"Вес нетто"	"Вес брутто"	"Вес нетто"	
1	Сахар	0,024	0,024	2,4	2,4	Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды и варят при слабом кипении 6-8 мин.
2	Лимонная кислота	0,0002	0,0002	0,02	0,02	
3	Яблоки	0,0454	0,04	4,54	4	
Вес готового блюда		200				

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал	102	Белки	0,24	Жиры	0,08	Углеводы	25,96
------	-----	-------	------	------	------	----------	-------

Минеральные вещества (мг)

Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)				
Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	РР	С
14,6	102,6	12,4	6,8	8,8	0,3		0,02	0,01	0,12	2,4

Калькулятор

Главный технолог

Утверждаю: Руководитель

Т.П. Норбикова /Норбикова Т.П./

Е.В. Подрезова /Подрезова Е. В. /

С.В. Ивашин /Ивашин С. В. /

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 591

Код по ОКУД

№ рецептуры

60.01

Наименование блюда **Винегрет овощной(огурцы косере.)**

Источник рецептуры

Сборник рецептов блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпромформ" Москва, 1996г. Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеющих сертификаты соответствия и качественные удостоверения

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		Технология приготовления и оформления блюда
		"Вес брутто"	"Вес нетто"	"Вес брутто"	"Вес нетто"	
1	Картофель	0,021	0,021	2,1	2,1	Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь нарезают ломтиками, лук репчатый полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют масло растительное, добавляют зеленый горошек, перемешивают. Температура подачи- 14 град. Овощи сохранили форму нарезки.
2	Свекла	0,015	0,015	1,5	1,5	
3	Морковь	0,01	0,01	1	1	
4	Лук репчатый	0,01785	0,015	1,785	1,5	
5	Масло растительное	0,01	0,01	1	1	
6	Соль	0,001	0,001	0,1	0,1	
7	Зеленый горошек	0,015	0,015	1,5	1,5	
8	Огурцы консервированные	0,015	0,015	1,5	1,5	
Вес готового блюда		100				

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал	233	Белки	1,25	Жиры	10,13	Углеводы	7,48
------	-----	-------	------	------	-------	----------	------

Минеральные вещества (мг)

Витамины (мг)

Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	РР	С
688,48	255,93	30,82	18,82	40,57	0,83	0,92	0,03	0,02	0,48	9,37

Калькулятор

Главный технолог

Утверждаю: Руководитель

/Норбикова Т.Л./

/Подрезова Е.В./

/Ивашин С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 29

Код по ОКУД

№ рецептуры

120.01

Наименование блюда Щи из свежей капусты с картофелем, со сметанойИсточник рецептуры Сборник рецептов блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпромформ" Москва, 1996г. Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеющих сертификаты соответствия и качественные удостоверения

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		Технология приготовления и оформления блюда
		"Вес брутто"	"Вес нетто"	"Вес брутто"	"Вес нетто"	
1	Капуста	0,0625	0,05	6,25	5	Капусту нарезают шашками, картофель дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. За 5-7 минут до окончания варки в щи добавляют пассерованные морковь, лук, и томатную пасту, прокипяченную сметану, вновь доводят до кипения. Температура подачи-65 град.
2	Картофель	0,03	0,03	3	3	
3	Сметана	0,01	0,01	1	1	
4	Соль	0,0025	0,0025	0,25	0,25	
5	Морковь	0,0125	0,0125	1,25	1,25	
6	Лук репчатый	0,012	0,01	1,2	1	
7	Масло растительное	0,005	0,005	0,5	0,5	
8	Томатная паста	0,001	0,001	0,1	0,1	
Вес готового блюда		250/10				

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал	90	Белки	1,76	Жиры	5,31	Углеводы	7,59
------	----	-------	------	------	------	----------	------

Минеральные вещества (мг)

Витамины (мг)

Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	РР	С
794,71	305,03	47,24	20,75	47,89	0,8	0,79	0,05	0,05	0,77	17,53

Калькулятор

Главный технолог

Утверждаю: Руководитель

/Норбикова Т.Л./

/Подрезова Е. В./

/Ивашин С.В./

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ы00000109

Код по ОКУД

№ рецептуры

Наименование блюда **ЁЖИКИ в соусе**

Источник рецептуры

Сборник рецептур блюд и кулинарных рецептов для предприятий общественного питания. Издательство "Хлебпромформ" Москва, 1996г. Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеющих сертификаты соответствия и качественные удостоверения

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		Технология приготовления и оформления блюда
		"Вес брутто"	"Вес нетто"	"Вес брутто"	"Вес нетто"	
1	Масло растительное	0,0042	0,0042	0,42	0,42	<p>Ежики размораживают, кладут на смазанный противень, запекают в духовом шкафу при температуре 250-280 град в течении 20-25 мин. заливают соусом, с добавлением воды (12-16 гр на порцию) и тушат 8-10 минут до готовности. Готовые изделия должны быть полностью прожарены, в месте прокола должен выделяться бесцветный сок. Отпускают ежики с соусом в котором они тушились. Приготовление соуса - Нарезанный лук, морковь пассеруют с жиром, добавляя томат-пасту, продолжают пассеровать еще 10-15 минут. Просеянную муку пассеруют при температуре 150-160 град. С. Охлажденную мучную пассеровку разводят теплой водой (1:4), тщательно размешивая, вводят в кипящую воду затем добавляют пассерованные овощи, с томатом, варят 45-60 минут. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирают в него разварившиеся овощи. Температура подачи :65 °С.</p> <p>Требования к качеству: Изделия имеют правильную форму, поверхность без трещин, покрыта румяной корочкой. Вкус в меру соленый, консистенция пышная, сочная, запах мяса.</p>
2	Масло сливочное	0,0006	0,0006	0,06	0,06	
3	Мука	0,0015	0,0015	0,15	0,15	
4	Томатная паста	0,0012	0,0012	0,12	0,12	
5	Морковь	0,0024	0,0024	0,24	0,24	
6	Лук репчатый	0,00072	0,0006	0,072	0,06	
7	Сахар	0,00045	0,00045	0,045	0,045	
8	ЕЖИКИ п-ф 087	1	1	100	100	
9	Соль поваренная пищевая йодированная	0,0005	0,0005	0,05	0,05	
Вес готового блюда		100				

Сведения о пищевой ценности блюда:

ККал	371	Белки	14,66	Жиры	13,06	Углеводы	9,7
------	-----	-------	-------	------	-------	----------	-----

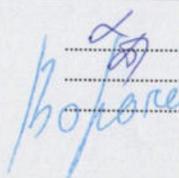
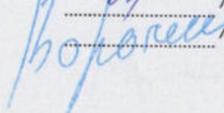
Минеральные вещества (мг)

Минеральные вещества (мг)						Витамины (мг)				
Натрий	Калий	Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	РР	С
3 732,12	1 359,96	445,41	161,56	345,66	6,44	0,98	0,35	0,42	6,3	160,65

Калькулятор

Главный технолог

Утверждаю: Руководитель

 /Норбикова Т.Л./
 /Подрезова Е.В./
 /Воронин А.Н./

Завтрак





Обед





Дегустация обучающимися, педагогами, родителями



**Отзывы
обучающихся,
педагогов, родителей и
результаты
дегустации обедов**

Отзывы обучающихся, педагогов, родителей.

Сегодня посетила школу. Вместе с детьми ходила в столовую. Всё свежее, только что сваренное. Детям очень нравится, съели всё. Я тоже пообедала. Спасибо большое за вкусный обед!

(Председатель родительского комитета 2 «Б» класса)

Здравствуйте! Была сегодня на дегустации в школе. Накормили от души. Попробовала молочную кашу, кофейный напиток, хлеб с повидлом. На мой взгляд, все очень достойно. Спасибо поварам за работу и администрации, что есть такая возможность увидеть питание детей в школах!

(Председатель родительского комитета 3 «А» класса)

Мой ребенок обучается в 5 классе. В школьной столовой хорошее питание. Детей кормят разнообразной пищей. Дают фрукты. Постоянно проходит витаминизация, что важно в период распространения респираторных инфекций. Большое спасибо директору и работникам столовой, за организацию горячего питания для наших детей.

(Родитель ученицы 5 «А» класса)

Мне нравится обедать в нашей столовой. Помещение столовой очень большое и светлое. В зале всегда чисто и убрано. Повара вежливо и внимательно относятся к детям. Обеды у нас всегда вкусные и разнообразные. Хочу поблагодарить персонал кухни за вкусные обеды и пожелать успехов в работе»

(Ученица 7 «А» класса)

Питание в нашей столовой можно назвать полезным и вкусным. Ребята моего класса всегда с удовольствием идут в столовую. Особенно им нравится гречневая каша с котлетой. В классе питаются 70% учащихся, а это о чем - то говорит.

(Классный руководитель 5 «Б» класса)

В нашей столовой детей обеспечивают только качественным питанием. Продукты всегда свежие. Столовая имеет хорошую оснащенность, хорошее санитарное состояние. Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Персонал столовой всегда встречает всех доброжелательными улыбками. Обучающиеся школы всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

(Классный руководитель 1 «А» класса)

**Грамоты, дипломы,
благодарственные
письма за последние
3 года**

**Фотографии
участника Конкурса
в школьной столовой
за работой**

Работа школьной столовой





ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТА
участника областного конкурса «Лучшая школьная столовая»

No п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа № 11 имени Героя Советского Союза Аипова М.И.
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет- раздаточная).	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего	522
	В том числе по возрастным группам:	236
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	272

- 10-11 классы	14
Количество обучающихся, получающих питание - всего	484
в том числе по возрастным группам:	236
-1-4 классы	
- 5-9 классы	234
- 10-11 классы	14
Из них:	
получают одноразовое горячее питание (количество, %)	438 (90%)
- всего	
в том числе по возрастным группам:	210 (100%)
- 1-4 классы	
- 5-9 классы	214 (91%)
- 10-11 классы	14 (100%)
получают двухразовое питание (количество, %) - всего	46 (10%)
в том числе по возрастным группам:	
- 1-4 классы	26 (11%)
- 5-9 классы	20 (9%)
- 10-11 классы	0
количество обучающихся льготной категории, чел.	0

в том числе по возрастным группам:	0
- 1-4 классы	0
- 5-9 классы	0
-10-11 классы	0
График приема пищи.	
Количество об-ся, принимающих только завтрак.	476
Количество об-ся, принимающих только обед.	0
Количество об-ся, принимающих завтрак и обед.	46
Количество об-ся, принимающих обед и полдник.	0
Стоимость рациона питания (руб.):	
- завтрака,	1-4 классы (62,20); 5-11 классы (81,00)
- обеда,	92,00
- полдника.	нет
комплексное питание детей с ОВЗ (завтрак + обед)	149,3
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	
Безналичный расчет за питание обучающихся.	Отсутствует

	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	Используется программный комплекс 1С. Предприятие 8.3 для учета начислений и оплаты за услугу питания на основании таблицей
2.	Техническое состояние производственных служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	100%
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	120
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мытья, сушка для рук).	Соответствуют требованиям
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	Фото материалы представлены в приложении

	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2020-2021/2021/2022 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни, - школы кулинарного мастерства, ~ выставки-дегустации. 	<p>Кейс-игра "Здоровая еда" (фото материалы представлены) Мастер-класс "Вкусно и просто" (фото материалы представлены) Дегустация компота "Витаминка" (фото материалы представлены)</p>
	<p>Примерное (цикличное) меню.</p>	<p>https://xn--11--5cdi3cebc3af0anl4fwd4b.xn--p1ai/wp-content/uploads/2022/08/%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5-%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%8E-2022-2023.pdf</p>
	<p>Ассортимент пищевых продуктов дополнительно о питания.</p>	<p>Отсутствует</p>
	<p>Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года.</p>	<p>Отсутствует</p>
	<p>Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.</p>	<p>https://xn--11--5cdi3cebc3af0anl4fwd4b.xn--p1ai/%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%ba%d1%83%d1%80%d1%81%d0%bd%d0%be%d0%b5-%d0%bf%d0%be%d1%80%d1%82%d1%84%d0%be%d0%bb%d0%b8%d0</p>

	<p>Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров</p>	<p>В рацион школьников введены все блюда в соответствии с Сан Пин с пониженным содержания сахара, соли, насыщенных жиров</p>
5.	<p>Пропаганда здорового питания</p>	<p>Седова Зинаида Анатольевна, Сучилина Наталья Владимировна</p> <p>https://xn--11--5cdi3cebc3af0anl4fwd4b.xn--p1ai/%d0%ba%d0%be%d0%bd%d0%ba%d1%83%d1%80%d1%81%d0%bd%d0%be%d0%b5-%d0%bf%d0%be%d1%80%d1%82%d1%84%d0%be%d0%bb%d0%b8%d0%be/</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 учебном году.</p>	<p>Статья "Забота о здоровье - это важный труд" от 25.08.2022 г. (скин материалы представлены)</p> <p>https://xn--11--5cdi3cebc3af0anl4fwd4b.xn--p1ai/%d0%b7%d0%b0%d0%b1%d0%be%d1%82%d0%b0-%d0%be-%d0%b7%d0%b4%d0%be%d1%80%d0%be%d0%b2%d1%8c%d0%b5-%d1%8d%d1%82%d0%be-%d0%b2%d0%b0%d0%b6%d0%bd%d0%b5%d0%b9%d1%88%d0%b8%d0%b9-%d1%82%d1%80/</p>
	<p>Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.</p>	<p>https://xn--11--5cdi3cebc3af0anl4fwd4b.xn--p1ai/%d0%b3%d0%be%d1%80%d1%8f%d1%87%d0%b5%d0%b5-</p>

Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдение требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО.

<https://xn--11--5cdi3cebc3af0anl4fwd4b.xn--p1ai/%d0%b3%d0%be%d1%80%d1%8f%d1%87%d0%b5%d0%b5-%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b5/>

Директор ГБОУ СОШ №11 г.о. Октябрьск

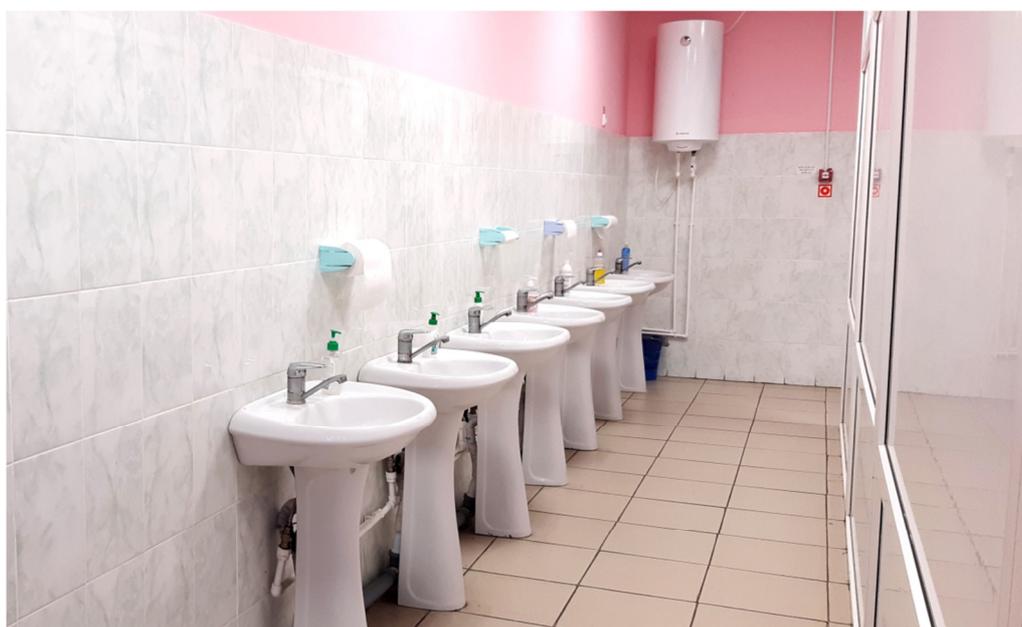


Дунова О.А.

Посадочные места



Соблюдение личной гигиены обучающихся



Информационный стенд по здоровому питанию



Кейс-игра «Здоровая еда»



Мастер-класс «Вкусно и просто»



Дегустация компота «Витаминка»



КОПИЯ ВЕРНА

Дубина



ДОСТОВЕРЕНИЕ № 219
Выдано тов Бумезиной Зинаиде Федоровне

в том, что она окончила Высшие кулинарные курсы при областном управлении общественного питания Куйбышевского облнеполкома.

За время обучения
с 21 октября 1985 г.
по 3 октября 1987 г.

изучила перечисленные ниже предметы со следующими оценками

№ п п	Наименование предметов	Оценки
1.	Экономическая политика партии на современном этапе	4 (хорошо)
2.	Экономика предприятий общественного питания	4 (хорошо)
3.	Кулинария	4 (хорошо)
4.	Кухни зарубежных стран	4 (хорошо)
5.	Учет, калькуляция и отчетность	5 (отлично)
6.	Техника хозяйственных вычислений	4 (хорошо)

№ п п	Наименование предметов	Оценки
7.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4 (хорошо)
8.	Новое оборудование п. о. п.	4 (хорошо)
9.	Управление п. о. п.	3 (хорошо)
10.	Вопросы советского гражданского права	4 (хорошо)
11.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	5 (отлично)
12.	Товароведение пищевых продуктов	5 (отлично)
13.	Профессиональная этика и психология работников общественного питания и торговли	4 (хорошо)
14.	История общественного питания и санитарная охрана	4 (хорошо)
15.	Профессиональное обучение	4 (хорошо)

Присвоена квалификация: квалификационная комиссия от 3 октября 1987 г.
Бумезиной З. Ф.
к. в. с. п. о. п. заведующей производством
М. П. Председатель квалификационной комиссии Дубина
Зав. курсами: Бумезина

КОПИЯ ВЕРНА

Душманова



ДИПЛОМ

ЕТ № 425616

Настоящий диплом выдан *Трошицовой*
Зинаиде Федоровне

в том, что она в 1980 году поступила в *Кубышевский техникум*
советской торговли Ленинграда торговли РСФСР

и в 1983 году окончила полный курс *магланного*
техникума
по специальности *Технология*
приготовления пищи

Решением Государственной квалификационной комиссии от *31 марта 1983* года

Трошицовой З.Ф.
присвоена квалификация *техника-техкурсант*
Председатель Государственной квалификационной комиссии *А.Рихтер*

м. п. Директор *Рубин*
Секретарь *Селин*
Город *Кубышев*, *4 апреля 1983* года.

Регистрационный № *76*

Московская типография Гознака. 1982.

КОПИЯ ВЕРНА

А. М. Мухоморова



Российская Федерация

СВИДЕТЕЛЬСТВО

об уровне квалификации

Выдано Канашишниковой
(фамилия)

Модовой Владимировне
(имя, отчество)

в том, что он (а) с «14» августа 2017г.
«16» октября 2017г.

прошел (а) обучение в

ООО ПТЦ «ЛУКАРИНВЕСТ»

(наименование образовательного учреждения дополнительного профессионального образования)

по специальности повар

в объеме 108 (наименование специальности)
(количество часов)

Регистрационный № 280

Решением экзаменационной комиссии

«16» октября 2017г.

присвоена квалификация: повар III
(именование квалификации)
(шеф-повар) разряда

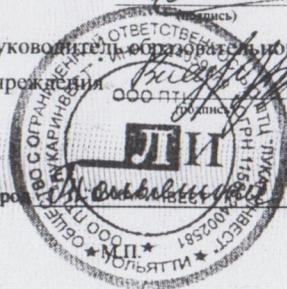
Председатель экзаменационной
комиссии Лешин

С.Г. Лешин
(имя, отчество, фамилия)

Руководитель образовательного
учреждения Царев

В.С. Царев
(имя, отчество, фамилия)

Город Самара год 2017



«Забота о здоровье – это важнейший труд»



Юлианна Анатольевна
Подзолкина

25/08/2022

новости

Изменить

В. А. Сухомлинский сказал: «Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы».

Всем известно, что фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период. В этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил. Полноценное и правильное питание обучающихся — одно из условий поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека. ГБОУ СОШ №11 г.о. Октябрьск на данный момент уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков.

госуслуги
Решаем вместе

Есть предложения по организации учебного процесса или знаете, как сделать школу лучше?

Активация Windows

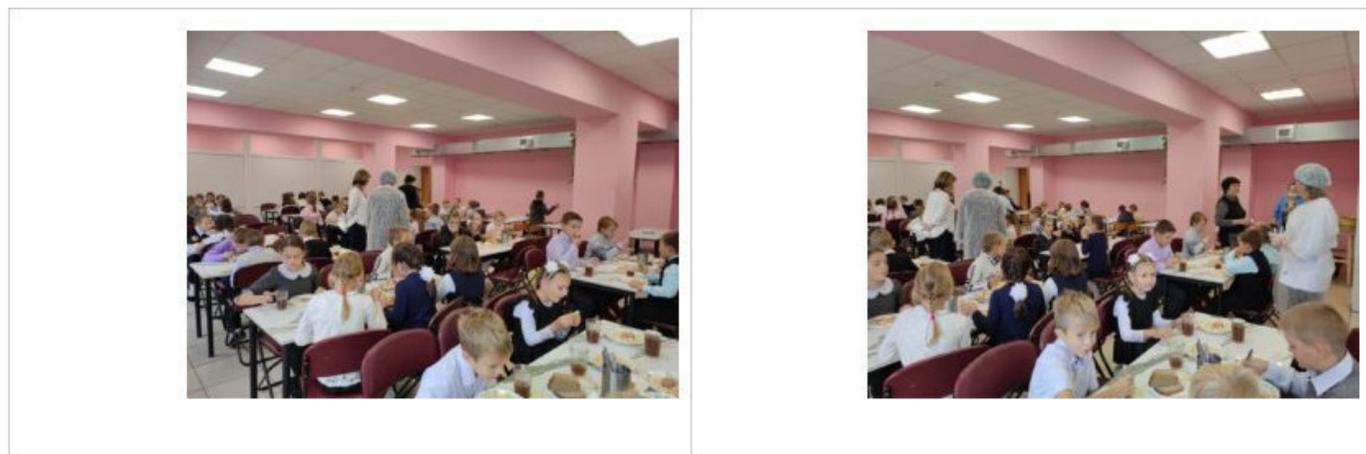
Чтобы активировать Windows, перейдите в раздел «Параметры».

НАПИСАТЬ О ПРОБЛЕМЕ

НОВОСТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ (ОБЪЯВЛЕНИЯ)

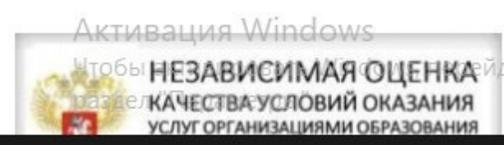
[Информация о запланированных проверках горячего питания в 2022 году](#)

12.09.2022 в рамках родительского контроля при участии родителей обучающихся 2 «Б» класса проведена очередная проверка организации питания обучающихся. Работа школьной столовой оценена удовлетворительно.



21.04.2022 в рамках родительского контроля при участии родителей обучающихся 1 «А» класса проведена очередная проверка организации питания обучающихся. Работа школьной столовой оценена

<https://школа11-октябрьск.рф/wp-content/uploads/2022/09/IMG-7053.jpg>



21.04.2022 в рамках родительского контроля при участии родителей обучающихся 1 «А» класса проведена очередная проверка организации питания обучающихся. Работа школьной столовой оценена удовлетворительно.



17.02.2022 в рамках родительского контроля при участии родителей обучающихся 1 «А» класса проведена очередная проверка организации питания обучающихся. Работа школьной столовой оценена удовлетворительно.



НЕЗАВИСИМАЯ ОЦЕНКА
КАЧЕСТВА УСЛОВИЙ ОКАЗАНИЯ
УСЛУГ ОРГАНИЗАЦИЯМИ ОБРАЗОВАНИЯ

УЧАСТВОВАТЬ



**ГОРЯЧАЯ
ЛИНИЯ**
по вопросам
дистанционного обучения

www.pravo.gov.ru



Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите в
раздел "Параметры".

**Официальный
интернет-портал**

