



Портфолио.



ПОРТФОЛИО



**участника конкурса
«Лучшая столовая школы»
МБОУ школа с.Анучино
Приморского края**

Анучино, 2022

ЗАЯВКА

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа с.Анучино Анучинского муниципального округа Приморского края»
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	Приморский край, с.Анучино, ул.Лазо,4
3.	Телефон, факс	8 (42362) 91-4-85
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	Атласов Гаврил Пантелеймонович
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)	Бабарико Татьяна Григорьевна Профессиональное обучение по профессии «Повар» Должность «Повар» 2 мес. 1 день 89502841900
6.	Ф.И.О. и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	Суляндзига Марина Валерьевна, начальник КУ МОУО 8 (42362) 91-7-85

ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Представление на участника конкурса «Лучшая столовая школы»

Муниципальное образование Анучинский муниципальный округ
Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом:

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа с. Анучино Анучинского муниципального округа Приморского края»

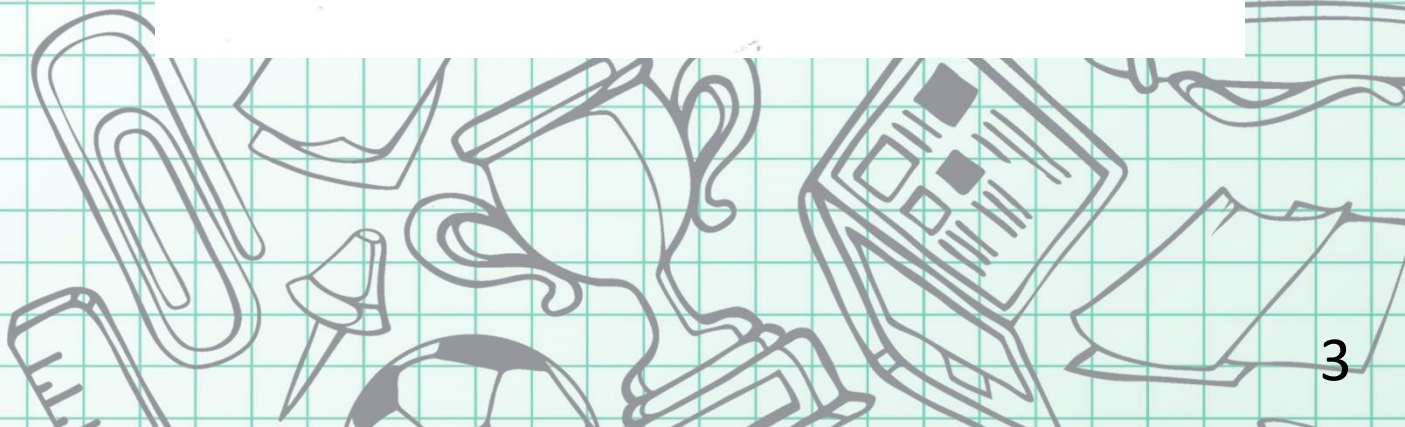
Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: 692300, Приморский край, с. Анучино, ул. Лазо, 4, тел. 8 (42362) 91-4-85

Е-mail: anuchino1@yandex.ru

http: http://школа.анучино-обр.рф/whod3333

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения: Атласов Гаврил Пантелеймонович

Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: Автономное учреждение «Центр питания» Администрации Анучинского муниципального округа Приморского края



ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания:

Глушак Елена Александровна

Адрес (местонахождение) организации общественного питания
муниципального с. Анучино ул. Слизкова, 5
образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания
обучающихся контактный телефон 8(42362) 91-6-54

Основание для представления:

Протокол от 28.10.2022г заседания жюри муниципального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая» № 1

Председатель жюри



Кореновская Е.А.

/подпись, Ф.И.О./

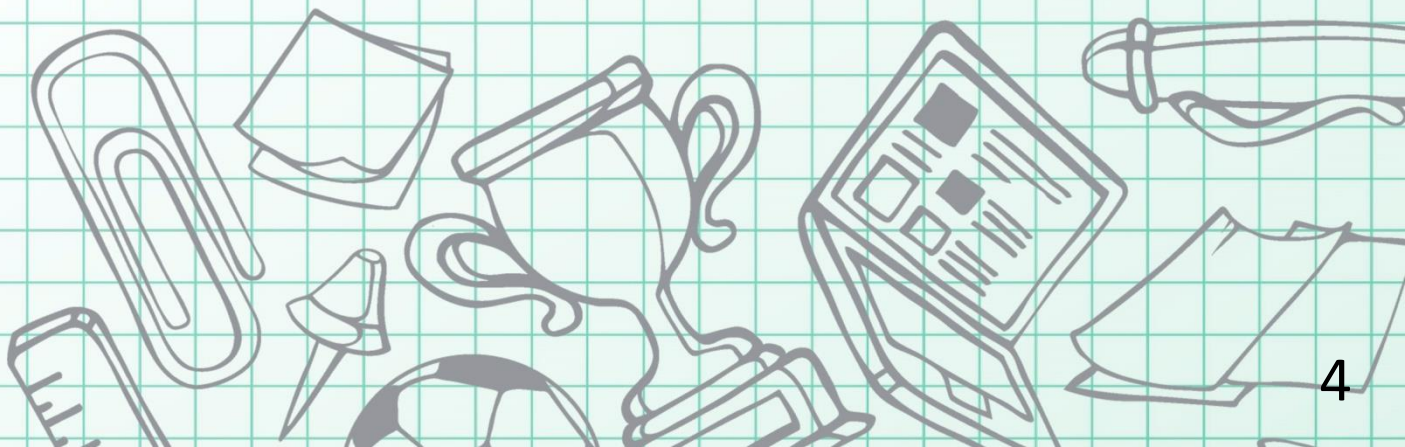
Руководитель муниципального
органа управления образованием



Суляндзига М.В.

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки: 31.10.2022 г.





ДОКУМЕНТЫ И
ФОТОМАТЕРИАЛЫ
2-х ОБЕДОВ

Комплексный завтрак и обед для питания школьников

Горячее питание обучающихся во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению.

Разработка этих рационов была основана на следующих принципах:

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. 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 возраста 7 – 11 лет и 12 – 17 лет 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).
7. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи первого, второго и третьего блюда (полный обед) или их сочетания: первого и третьего блюда (неполный обед), второго и третьего блюда (горячий завтрак).
- Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограниченно) и т.п. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо

мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). На завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. В качестве горячих напитков на завтрак используются горячее молоко, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком 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), целесообразно в обед давать детям 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. Можно использовать бульоны - куриный, мясной, рыбный - готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании детей и подростков широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясоовощные, мясокрупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

В целях обогащения рационов питания в МБОУ школы с.Анучино высококачественными белками, легкоусваемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании детей и подростков рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочных завтраков.

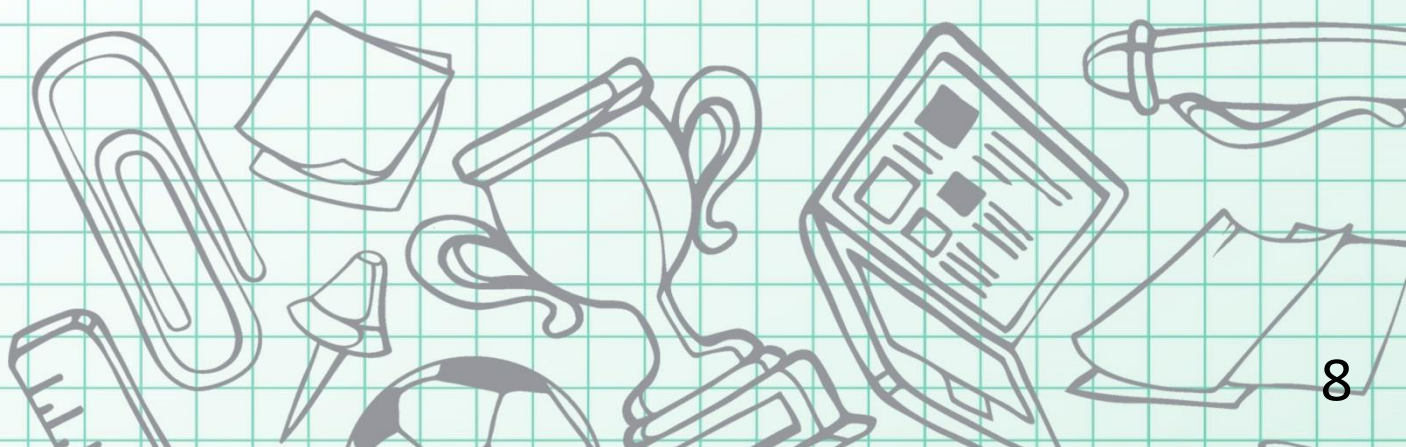
При двух разовом питании ежедневно должны присутствовать блюда из мяса или рыбы, быть включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.

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

ФОТОМАТЕРИАЛЫ 2-х ПОЛНЫХ ОБЕДОВ



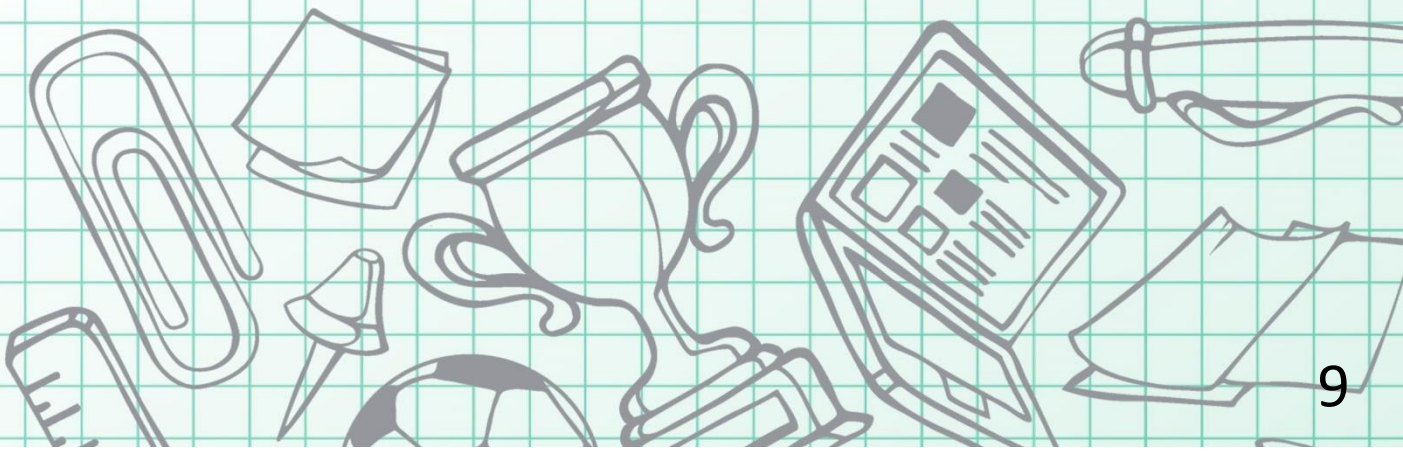
Фото 1. Обед для детей старшего школьного возраста 11 – 17 лет (технологические карты № 1 – 5)



ФОТОМАТЕРИАЛЫ 2-х ПОЛНЫХ ОБЕДОВ



Фото 2. Обед для детей младшего
школьного возраста 7 – 10 лет
(технологическая карта № 6 – 9)









ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 56

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп рисовый с курой.

Номер рецептуры: 223

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Рис	10	10	1,0	1,0
Морковь	12,5	10	1,25	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Вода	250	250	25,0	25,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Зелень укропа	4	3	0,4	0,3
Курица	15	12,5	1,5	1,25
Выход: 250/12,5	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,1	Ca (мг)	64
Жиры (г)	9,6	Mg (мг)	40
Углеводы (г)	16,5	Fe (мг)	2,2
Эн. ценность (ккал)	181	C (мг)	1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Овощи нарезают брусочками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут рис и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные овощи и варят суп до готовности. Курю отваривают и разделяют, кладут в суп перед раздачей порционно.

Температура блюда при подаче не менее 75°C.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 24
Наименование кулинарного изделия (блюда): **Котлета мясная**

Номер рецептуры: 555

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Котлетное мясо	50	50	5,0	5,0
Хлеб пшеничный	14,4	14,4	1,44	1,44
Молоко	10,0	10,0	1,0	1,0
Мука пшеничная	8	8	0,8	0,8
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 80	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	12,72	Ca (мг)	41
Жиры (г)	16,1	Mg (мг)	27
Углеводы (г)	3	Fe (мг)	1,5
Эн. ценность (ккал)	278	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанное на куски мясо измельчают на мясорубке, добавляют хлеб предварительно замоченный в молоке, соль, все перемешивают. После повторно пропускают через мясорубку и перемешивают.

Из готовой котлетной массы разделяют изделия овально – приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2 – 2,5 мм, или биточки, или плоскоовальной формы толщиной 1 см.

Обваливают в муке и жарят на сковороде 3 – 5 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 -280°С 5 – 7 минут.

Температура при подаче не менее 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Макаронны отварные с маслом**

Номер рецептуры: 361

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
макаронны	54	54	5,4	5,4
вода	324	324	32,4	32,4
соль	2,7	2,7	0,27	0,27
Масло сливочное	3	3	0,3	0,3
Выход: 150	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	6,4	Ca (мг)	14,02
Жиры (г)	6,09	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	48,8	Fe (мг)	0,99
Эн. ценность (ккал)	195	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Макаронные изделия варят в подсоленной воде 20 – 30 минут. Сваренные макароны откидывают и перемешивают с растопленным маслом (50%). Остальную часть масла добавляют перед отпуском. Блюда из макарон подают в горячем виде.

Температура блюда при подаче не менее 65°C.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 76

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Маринованная свекла**

Номер рецептуры: 112

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Свекла	128	100*	12,8	10,0
Соль	1	1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,0001	0,0001	0,01	0,01
Масса маринада				
Сахар		50		
Масло растительное	1,5	1,5	0,15	0,15
	7	7	0,7	0,7
*Масса вареной очищенной свеклы				
Выход: 100	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	2,5	Ca (мг)	32,2
Жиры (г)	3,2	Mg (мг)	20,3
Углеводы (г)	10,3	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	92,8	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют 3...4 ч при температуре 0...4 °С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей.

Маринад : в горячую воду кладут соль и лавровый лист, доводят до кипения, настаивают 4...5 ч и процеживают.

При отпуске свеклу заправляют маслом растительным.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 94

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из кураги**

Номер рецептуры: **755**

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Курага	20	20	2,0	2,0
Вода	203	203	20,3	20,3
Сахар	20	20	2,0	2,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход: 200	-	-	-	-

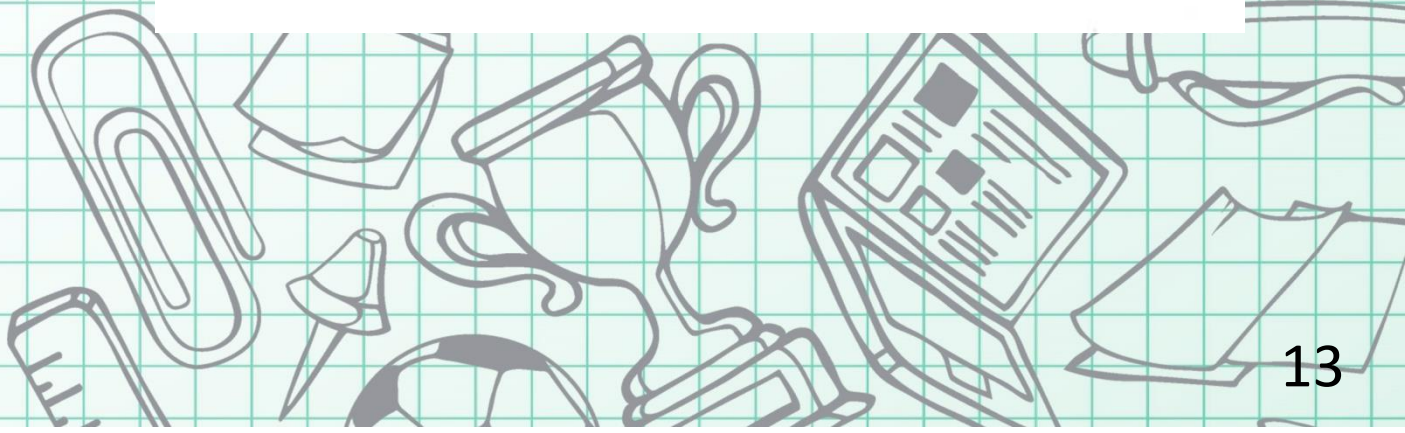
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,9	Ca (мг)	20
Жиры (г)	-	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	23,8	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	106	C (мг)	6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.

Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности 10...20 мин.

Температура при подаче не более 14°C.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 86

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с сахаром**

Номер рецептуры: 829

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов 1 порц.			
	100 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего и 1-го сорта	1	1	0,1	0,1
вода	200	200	20	20
сахар	15	15	1,5	1,5
Выход: 200/015	-	-	-	-

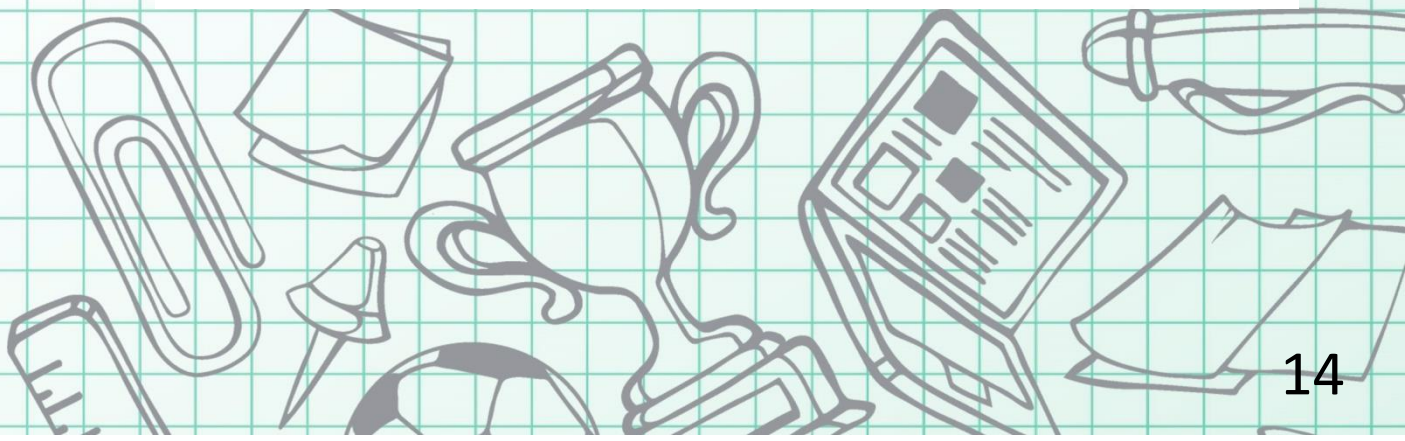
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,2	Ca (мг)	2
Жиры (г)	0	Mg (мг)	2
Углеводы (г)	11,2	Fe (мг)	0,2
Эн. ценность (ккал)	52	C (мг)	4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5 – 10 минут накрыв. После чего процеживают, доливают кипятком и кладут сахар.

Температура при подаче не менее 75°С.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 22

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Сосиски отварные**

Номер рецептуры: 476

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

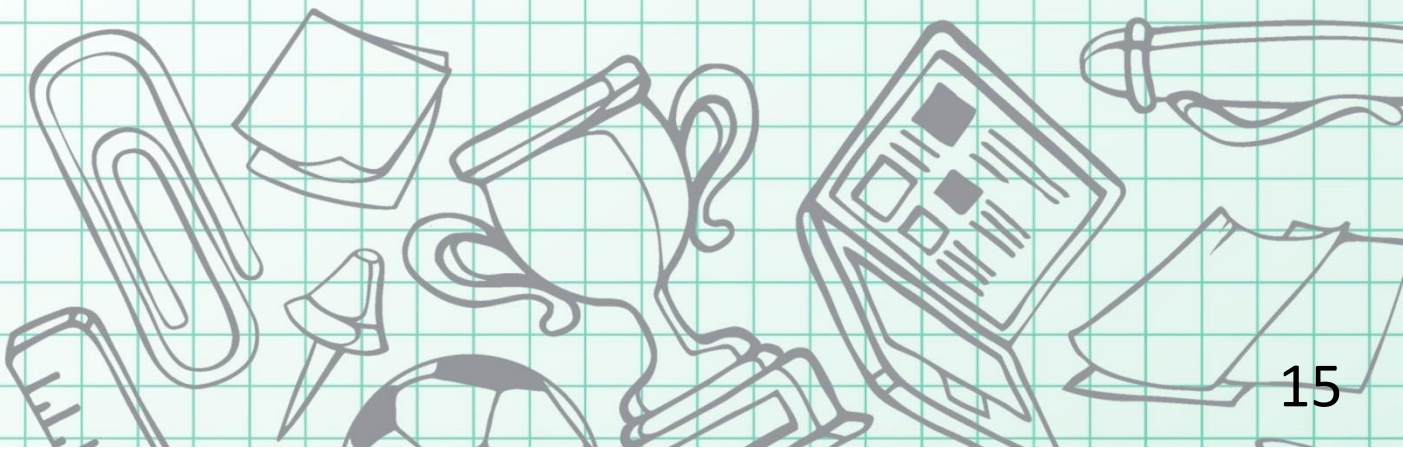
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Сосиски	82	80	8,2	8
соль	1	1	0,1	0,1
Выход: 80	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	5,6	Ca (мг)	61,1
Жиры (г)	12,5	Mg (мг)	12,3
Углеводы (г)	1,5	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	163,4	C (мг)	0,3

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сосиски (искусственную оболочку с сосисок предварительно снимают) кладут в подсоленную кипящую воду, доводят до кипения и варят при слабом кипении 3...5 мин. Во избежание повреждения натуральной оболочки и ухудшения вкуса сосиски не следует хранить в горячей воде.
Температура при подаче не менее 65°C.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 8

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша пшѐнная рассыпчатая**

Номер рецептуры: 343(1)

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Пшѐнная крупа	60	60	6,0	6,0
вода	144	144	14,4	14,4
соль	1	1	0,1	0,1
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Выход: 200	-	-	-	-

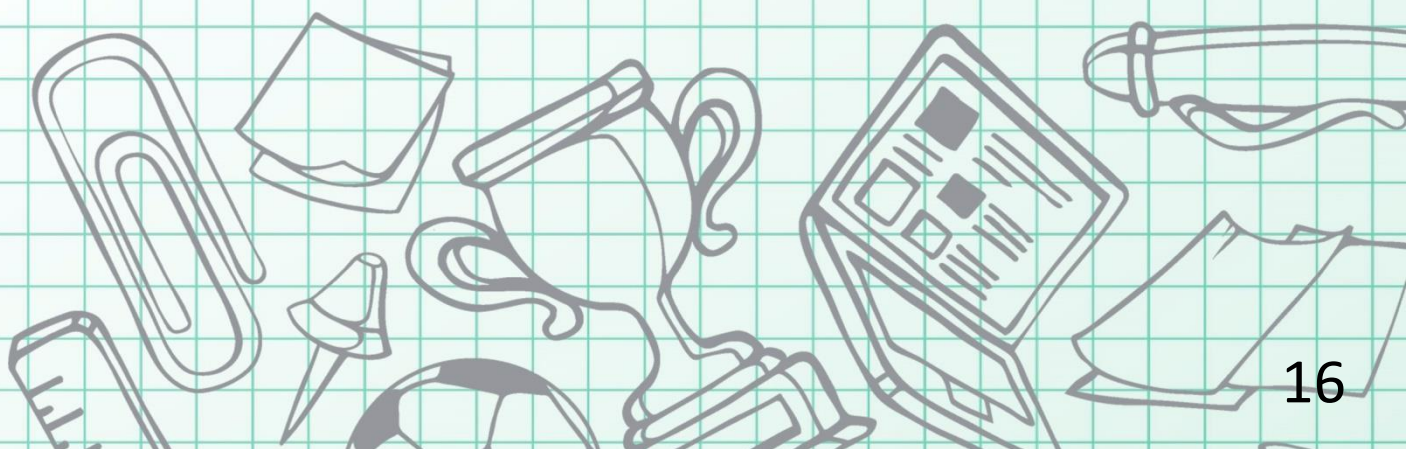
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	8,53	Ca (мг)	195
Жиры (г)	6,4	Mg (мг)	42
Углеводы (г)	56	Fe (мг)	1,24
Эн. ценность (ккал)	327,2	C (мг)	-

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Подготовленную и промытую для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло можно добавлять во время варки или поливать при отпуске. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

Температура блюда при подаче не менее 65°C.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 28

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус красный основной

Номер рецептуры: 667

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004г., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода	50	50	5,0	5,0
Масло растительное	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная	2,5	2,5	0,25	0,25
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Морковь	5	4	0,5	0,4
Лук репчатый	1,2	1	0,12	0,1
Сахар	0,75	0,75	0,075	0,075
Соль	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход: 50	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Ca (мг)	6,1
Жиры (г)	1,7	Mg (мг)	7,0
Углеводы (г)	1,5	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	24	C (мг)	0,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарезанные лук, морковь пассеруют с маслом растительным, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 10...15 мин. Просеянную пшеничную муку пассеруют при температуре 150...160° С, периодически помешивая в наплитной посуде или на противне в жарочном шкафу слоем не более 4 см до приобретения светло-коричневого цвета.

Охлажденную до 70...80° С мучную пассеровку разводят теплым бульоном в соотношении 1:4, тщательно размешивают и вводят в кипящий коричневый бульон, затем добавляют пассерованные с томатным пюре овощи и при слабом кипении варят 45...60 мин. В конце варки добавляют соль, сахар, лавровый лист. Соус процеживают, протирая в него разварившиеся овощи, и доводят до кипения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №9

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 382

Наименование кулинарного изделия (блюда): Какао с молоком.

Номер рецептуры: 382

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао- порошок	4	4	0,4	0,4
Молоко	100	100	10	10
Вода	110	110	11	11
Сахар	20	20	2	2
Выход		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,08	Ca (мг):	152,22
Жиры (г):	3,54	Mg (мг):	21,34
Углеводы (г):	17,58	Fe (мг):	0,48
Эн.ценность (ккал):	118,6	C (мг):	1,59

Технология приготовления:

Какао кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают до однородной массы, затем при постоянном помешивании вливают кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к качеству.

Внешний вид: жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан.

Консистенция: жидкая.

Цвет: светло-шоколадный.

Вкус: сладкий, с привкусом какао и молока.

Запах: свойственный какао.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 47

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Борщ с мясом и со сметаной**

Номер рецептуры: 184

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Вода	200	200	20,0	20,0
Свекла	50	40	5,0	4,0
Капуста свежая	38	30	3,8	3,0
Картофель	70	55	7,0	5,5
Морковь	12	10	1,2	1,0
Лук репчатый	12	10	1,2	1,0
Томатное пюре	5	5	0,5	0,5
Масло растительное	5	5	0,5	0,5
Сахар	2,5	2,5	0,25	0,25
Соль	1	1	0,1	0,1
Мука	2,5	2,5	0,25	0,25
Зелень укропа	3	2,5	0,3	0,25
Куры	15	12,5	1,5	1,25
Сметана 15%	10	10	1,0	1,0
Выход: 250/12,5/10	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,04	Ca (мг)	67
Жиры (г)	9,44	Mg (мг)	31
Углеводы (г)	15,54	Fe (мг)	1,3
Эн. ценность (ккал)	131,8	C (мг)	11

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту и варят 10...15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5...10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Куру отваривают и разделяют, порционируют и кладут непосредственно при раздаче в борщ. Борщ отпускают со сметаной прокипяченной 10 г на порцию.

Температура блюда при подаче не менее 75°C.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №11

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 61

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Каша жидкая рисовая молочная с маслом**

Номер рецептуры: 350(1)

Наименование сборника рецептов: **Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Молоко сухое	26,4	26,4	2,64	2,64
вода	220	220	22,0	22,0
соль	1	1	0,1	0,1
сахар	6	6	0,6	0,6
рис	38,5	38,5	3,85	3,85
масло сливочное	7	7	7	7
Выход: 250/010	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

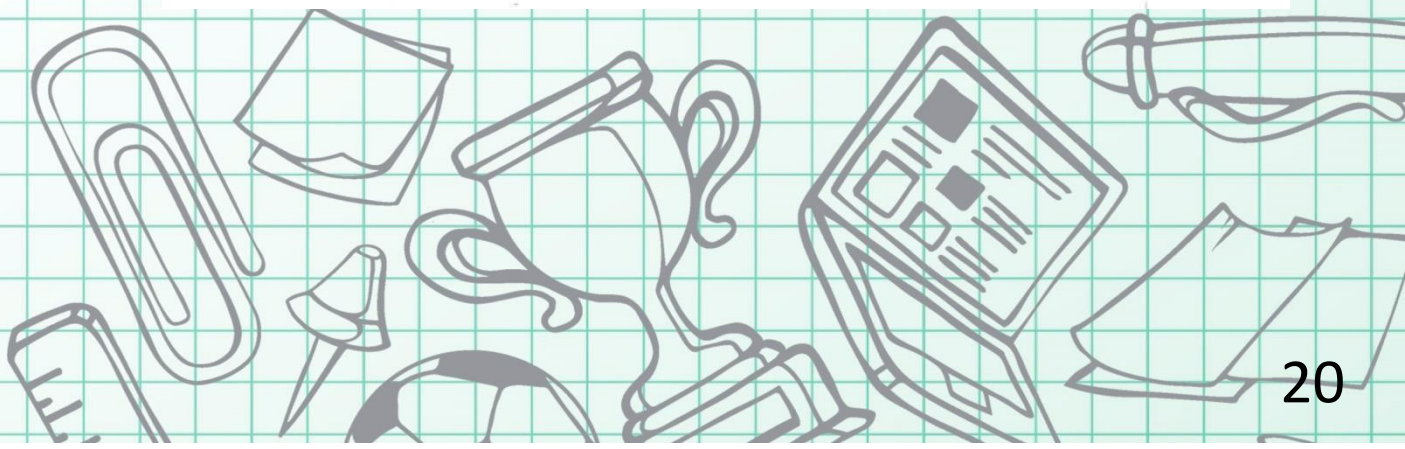
Белки (г)	4,75	Ca (мг)	148
Жиры (г)	11,5	Mg (мг)	25
Углеводы (г)	37,63	Fe (мг)	0,7
Эн. ценность (ккал)	301,4	C (мг)	1,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Рис промывают холодной водой меняя её 3 – 4 раза . Затем рис засыпают в кипящую воду (75% от общего объема воды), добавляют соль, сахар и варят. За 5 мин до готовности вливают оставшуюся воду смешанную с молоком сухим и варят до готовности.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Температура блюда при подаче не менее 75°C.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №13

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 74

Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из моркови.

Номер рецептуры: 49

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2004., «Хлебпродинформ», В. Т. Лапшина

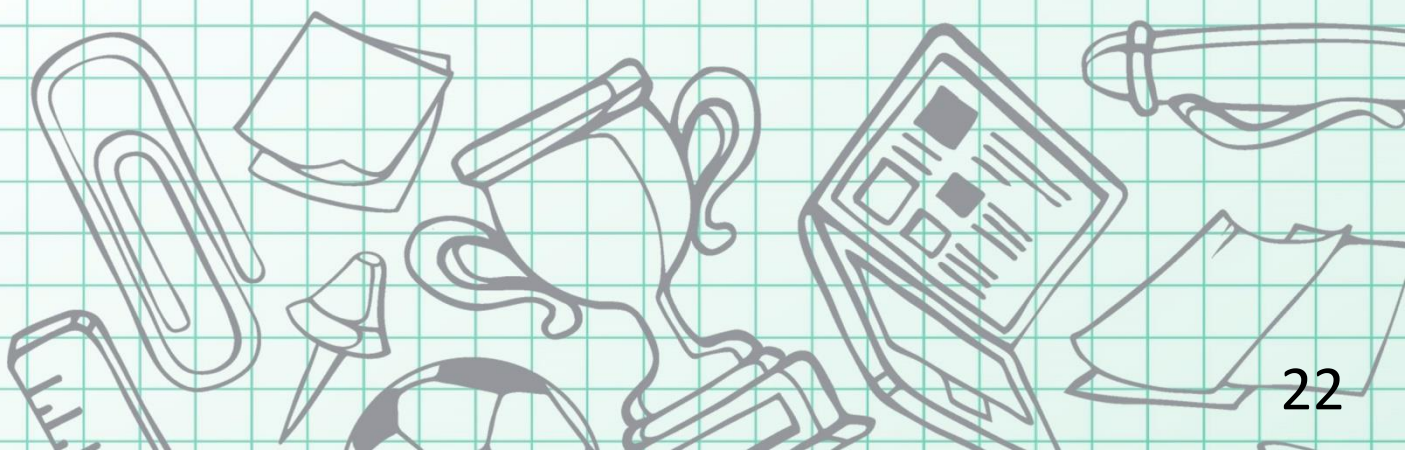
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь свежая	65	52	6,5	5,2
сметана	6	6	0,6	0,6
сахар	3	3	0,3	0,3
Выход: 60				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,7	Ca (мг)	45,4
Жиры (г)	0,1	Mg (мг)	18,8
Углеводы (г)	8,6	Fe (мг)	0,5
Эн. ценность (ккал)	38,1	C (мг)	1,1

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Добавляют сахар, выкладывают горкой и поливают прокипяченной сметаной.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №14

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N 87

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром и лимоном

Номер рецептуры: 830

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лабзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Чай высшего и 1-го сорта	1	1	0,1	0,1
вода	200	200	20	20
сахар	15	15	1,5	1,5
лимон	8	7	0,8	0,7
Выход: 200/15/7	-	-	-	-

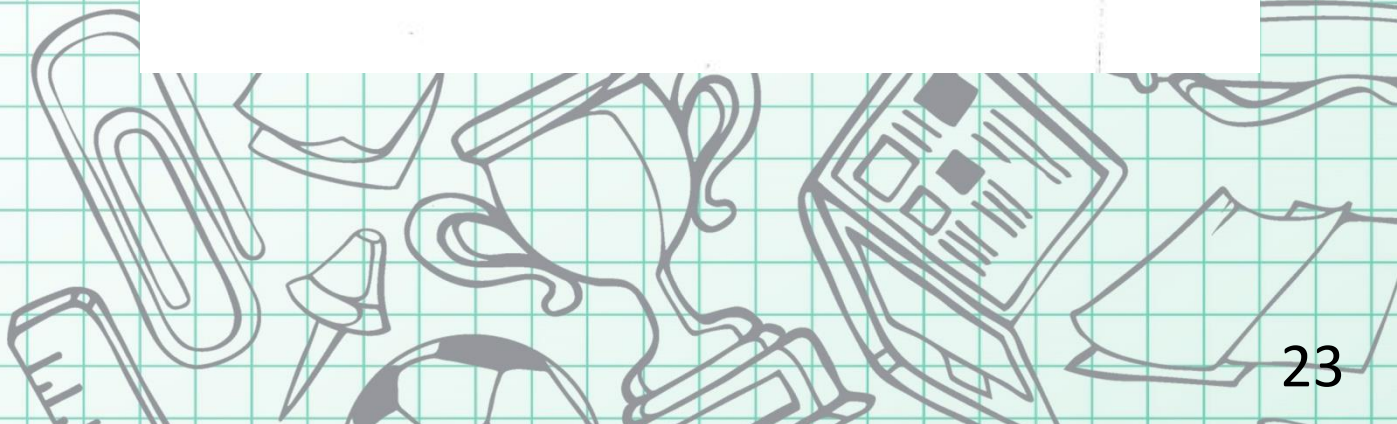
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,2	Ca (мг)	4
Жиры (г)	0	Mg (мг)	1,2
Углеводы (г)	13,8	Fe (мг)	0,2
Эн. ценность (ккал)	56	C (мг)	4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком, настаивают 5 – 10 минут накрыв. После чего процеживают, доливают кипятком и кладут сахар. Лимон, нарезанный тонкими кружочками и кладут в стакан перед отпуском.

Температура при подаче не менее 75°C.





ДВУХДНЕВНОЕ МЕНЮ

МЕНЮ НА 2 ДНЯ

«Утверждаю»
и. о. директора МБОУ школы с. Анучино

МЕНИЮ на «27» 2022 год Атласов Г.П.

1 - 4 классы

№	Наименование блюд	масса порций	Калорийность блюда	Цена
1	Каша рисовая молочная	200	238	21,40
2	Батон нарезной	60	142,8	5,00
3	Чай с сахаром	200	52	4,50
4	Сыр	15	54	11,80
5	Вафли	30	150,2	11,08
6	Молоко	200		25,50
				85,00

5 - 11 классы

№	Наименование блюд	масса порций	Калорийность блюда	Цена
1	Каша рисовая молочная	250	301,4	31,20
2	Батон нарезной	60	142,8	9,30
3	Чай с сахаром	200	52	4,50
4	Сыр	30	108	23,20
5	Вафли	40	128,7	11,80
				85,00

№	Наименование блюд	масса порций	Калорийность блюда	Цена
1	Каша рисовая молочная	250	301,4	31,20
2	Батон нарезной	60	142,8	9,30
3	Чай с сахаром	200	52	4,50
4	Сыр	30	108	28,20
5	Вафли	40	128,7	11,80
				85,00

№	Наименование блюд	масса порций	Калорийность блюда	Цена
1	Борщ с мясом и сметаной	250	131,8	19,20
2	Сосиска отварная	100	204,2	10,40
3	Картофельное пюре	200	268	10,00
4	Салат из моркови	80	63,5	13,00
5	Компот из кураги	200	106	6,00
6	Хлеб	50	96,5	4,20
				55,00

Члены брокеражной комиссии Г.П. Атласов

Повар Г.П. Атласов

МЕНЮ НА 2 ДНЯ

«Утверждаю»
и. о. директора МБОУ школы с. Анучино

МЕНЮ на «20»

2022 года

Атласов Г.П.

1 - 4 классы

№	Наименование блюд	масса порций	Калорийность блюда	Цена
1	Сосиски отварные	60	212	25,00
2	Каша пшеничная рассыпчатая с соусом	150	245,8	16,50
3	Какао	200	113,8	5,00
4	Хлеб	50	56	3,00
5	Яблоко	100	40	10,00
6	Молоко	200		25,50
				85,00

5 - 11 классы

№	Наименование блюд	масса порций	Калорийность блюда	Цена
1	Сосиски отварные	100	204,2	25,00
2	Каша пшеничная рассыпчатая с соусом	200	327,2	16,50
3	Чай с лимоном	200	113,5	5,00
4	Хлеб	50	56	3,00
5	Пряник	65	150,2	35,50
				85,00

№	Наименование блюд	масса порций	Калорийность блюда	Цена
1	Сосиски отварные	100	204,2	25,00
2	Каша пшеничная рассыпчатая с соусом	200	327,2	16,50
3	Чай с лимоном	200	113,5	5,00
4	Хлеб	50	56	3,00
5	Пряник	65	150,2	35,5
				85,00

№	Наименование блюд	масса порций	Калорийность блюда	Цена
1	Суп рисовый с курицей	250	181	18,00
2	Котлета мясная	100	208	8,00
3	Макаронные отварные	200	260	12,50
4	Свекла маринованная	80	92,8	3,50
5	Компот с курагой	200	106	10,00
6	Хлеб	50	96,5	3,00
				55,00

Члены брокерской комиссии

Повар

ФОТОМАТЕРИАЛЫ

ФОТОМАТЕРИАЛЫ



Фото 3. Комплексный обед





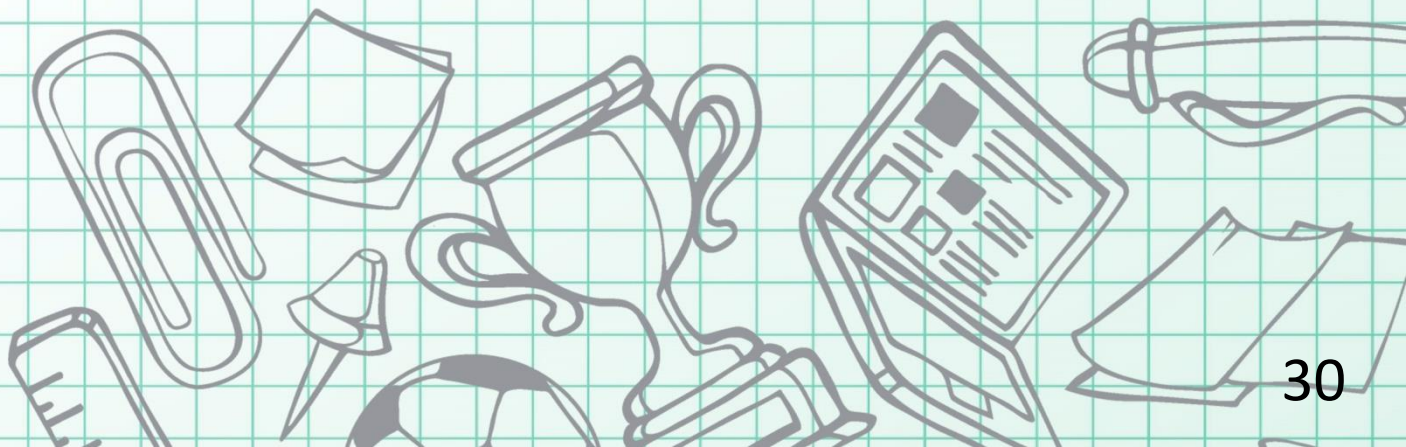
ДЕГУСТАЦИЯ



ДЕГУСТАЦИЯ ОБЕДА



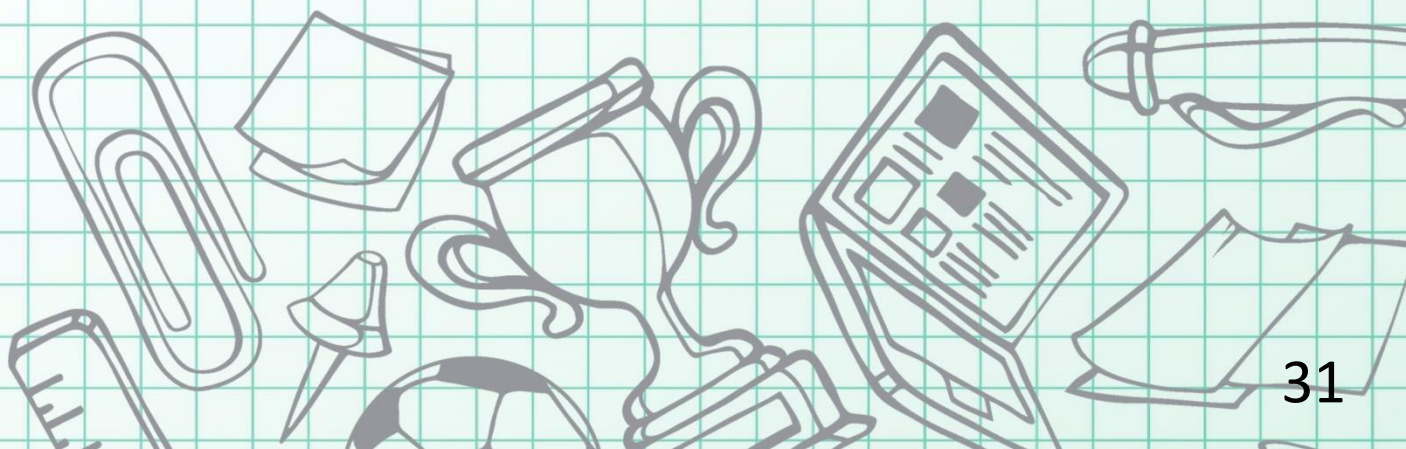
Фото 4. Дегустация обеда 4 «В» класс



ДЕГУСТАЦИЯ ОБЕДА



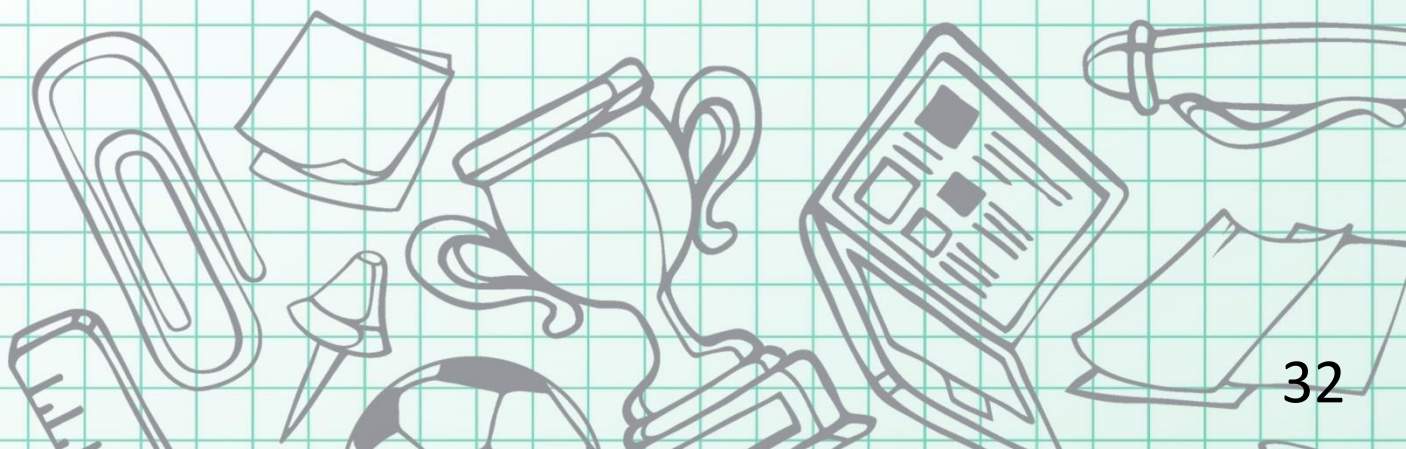
Фото 5. Дегустация обеда родителями
(Кобец О.А., 28.10.2022 г.)



ДЕГУСТАЦИЯ ОБЕДА



Фото 5. Дегустация обеда учителями
(28.10.2022 г.)





ОТЗЫВЫ

ОТЗЫВ ОТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОМИТЕТА

Акт

Проверки комиссии родительского контроля качества питания обучающихся

В столовой образовательной организации МБОУ школы с. Анучино

От 28.10.2022г

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ школы с. Анучино

На момент проверки установлено

- Документы по организации питания имеются в полном объёме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников». «Положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»

- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.

- На сайте МБОУ школы с. Анучино размещена следующая информация об организации питания: положение о создании родительского контроля по организации горячего питания.

- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии сосиска отварная на гарнир каша пшённая рассыпчатая с соусом.

- При взвешивании 3 порций, полученная масса равнялась 615 гр, что соответствует норме (выход готовой порции 210 гр) для детей с 1-4 класс.

- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковины с жидким мылом. Имеются специальные электросушки для рук, что очень удобно для детей.

ОТЗЫВ ОТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОМИТЕТА

- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

-Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

-После каждого приёма пищи помещение проветривается и выполняется влажная уборка полов с использованием дезинфицирующего средства.

-Члены комиссии отметили, что учащимся старших классов больше всего нравится, когда в меню каша пшённая рассыпчатая с соусом и сосиска.

-Учащиеся 1-4 классов питаются организованно.Для ребят накрываются столы в строго определённое время.

Вывод: в МБОУ школа с. Анучино организованно предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. В буфете ежедневно свежая выпечка, большой выбор горячих блюд и напитков. Родители признали работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.



ПУБЛИКАЦИИ В СМИ

ПУБЛИКАЦИИ в СМИ

4 "Анучинские зори" 8 сентября 2021 г. №35 (3162)

Учёба учёбой, а обед – по расписанию!



1 сентября – это не красный день календаря, но всё же чрезвычайно торжественное, яркое и запоминающееся событие. В первый осенний солнечный день все школы Анучинского муниципального округа вновь распахнули свои двери для учеников. В Анучино линейка проходила на свежем воздухе, и принимали в ней участие лишь выпускные и первые классы. Нарядные школьницы, звуки музыки, банты, цветы и шары наполнили весь школьный двор атмосферой праздника. Каждый раз первый день нового учебного года всегда проходит как-то по особенному, но всегда – чувственно, красиво и трогательно. На лицах родителей первоклассников – радость, волнение и лёгкая тревога, потому что у их детей начинается новый и важный период жизни. А для выпускников это последний школьный год, в течение которого им предстоит определиться с выбором профессии.



С улыбками, приветствиями и поздравлениями, как родных детей, встречали учеников директор школы Мария Александровна Шуца, уважаемые гости и весь педагогический коллектив.

С добрыми пожеланиями школьникам в День знаний выступили: первый заместитель главы администрации Анучинского муниципального округа Андрей Яковлевич Янчук; заместитель председателя Думы Анучинского муниципального округа Ольга Сергеевна Глушак; заместитель начальника РНУ «Дальнереченск» по персоналу и общим вопросам Вадим Олегович Колякко; заместитель командира Чернышевского гарнизона по военной политической работе капитан Артём Мамедович Эюбов.

В этом году в анучинской шко-

ле в классном кабинете, а за обеденным столом – сразу после линейки праздник продолжился церемонией разрезания ленточки на входе в обновлённую школьную столовую. К началу учебного года «Транснефть – Дальний Восток» сделала большой подарок школе. Помимо обеденного зала заново обустроены кухня, овощехранилище, бытовые помещения для персонала. Приобретена новая мебель, установлено специализированное оборудование, холодильные камеры, термосы и жарочные шкафы. Даже посуда у анучинских школьников теперь абсолютно новая и красивая.



В.О.Колякко отметил, что «Транснефть – Дальний Восток», начиная с 2012 года, уже оказала некоммерческим организациям помощь на общую сумму свыше 178 млн. рублей и свою благотворительную деятельность нефтяники обязательно будут продолжать. Эта компания несёт корпоративную социальную ответственность на всех территориях своего присутствия.

Праздник первого звонка завершился, впереди у учеников новый насыщенный и интересный учебный год, который обязательно нужно начать с хорошим настроением и дви-



Как истинные благотворители, нефтяники в канун своего профессионального праздника – Дня работников нефтяной, газовой и перерабатывающей промышленности, который в этом году отмечается 3 сентября – предпочитают дарить, нежели получать подарки. А благодарные педагоги, ученики, родители, да и весь наш округ поздравляют своих спонсоров с их праздником и желают процветания, успехов в труде и взаимовыгодного сотрудничества на наше общее благо.



гаться только вверх, учиться терпению, ответственности, и взаимопониманию. Ведь сам процесс обучения состоит не только в студировании учебников, это ещё и приобретение навыков хорошего человеческого общения, уважения друг к другу, взаимопомощи и поддержки. И для всех нас – учеников, учителей, родителей – во все времена очень важно, чтобы была не жизнь для школы, а школа для жизни. Хорошая школа для хорошей жизни!

Татьяна Радионова.



Ветераны убедились: в школьных столовых и вкусно, и сытно!

Заканчивается второй месяц, казалось бы, только что начавшего учебного года. Но это факт, да и природные изменения говорят о том, что беззаботная пора школьных каникул давно прошла, идут трудовые школьные будни. А, коль ребята трудятся, возникает вопрос: хватает ли сил для освоения новых знаний, где и как пополняются эти силы? Естественно, эти вопросы волнуют и мам, и бабушек. И, чтобы не было сомнений, на районном Совете ветеранов решено было самим убедиться, насколько составлены раздолье по этому поводу тревожные нотки, и в каждую сельскую школу направилась местная ветераны, свои наблюдения общили и представили в районный Совет ветеранов.

По поручению председателя районного Совета ветеранов 6 октября мы (автор этих строк и член президиума районного Совета ветеранов Татьяна Татарникова) посетили базовое образовательное учреждение района, столовую МБОУ «Средняя школа села Анучино».

Прежде всего, хотелось бы заметить, что просто так в школу не попадешь: у дверей встречает входящих охрана – строгая, бескомпромиссная, неизменяющая на лица и чины. Непременно в маске быть! Тут же измеряется температура, выясняется цель прихода. А дальше – «Дозвонившись, ждите, к кому пришли».

Мы ждали директора школы Марию Александровну Шульц. Ждали, пока Мария Александровна не ответила на наш звонок, и за нами пришла по её направлению ответственная за питание Надежда Фёдоровна Осьюшко. Вслед за ней вошли

в столовую, где уже были накрыты столы для четвероклассников. Прозвенел звонок, и детвора с видимым удовольствием принялась опустошать тарелки с гречневой кашей. Ну, а для нас, как проверяющих, настал момент истины: убедиться самим в качестве питания детей и насколько обоснована поступившая жалоба по этому поводу.

Подходим к ребятам, видим уже почти опустевшие тарелки. Быстро управившись с кашей и котлетой, ребята уже принимались за чай с лимоном и печеньем. Спрашиваем, понравилась еда или нет: «Да! Да! Вкусно!», – вразнобой откликаются – употреблю старомодное словечко – столуемся.

И какой делаем вывод? Мы ведь не эксперты, калорийность, витаминное соответствие и прочие особенности не можем оценить. Но оставшиеся чистые тарелки (хоть каждого из ребят записывай в «общество чистых тарелок!»), на мой взгляд, говорят сами за себя: вкусно, сытно, не успевают надоесть.

А далее, когда столовая опустела, заведующая Лусине Нороян ознакомила нас с меню, рассчитанное на десятидневку. День нашего посещения был вторым из той «десятидневки», в соответствии с которым и были накрыты столы с гречневой кашей с подливом, пшеничным хлебом, со сладким чаем, приправленным лимоном. Нас тоже угостили, и мы, как и четвероклассники, чуть ли не кричали, как всё было вкусно. Лусине добавила, что к нормативной сумме 70 рублей на ребёнка в день она, как индивидуальный предприниматель, добавляет продукты сверх этой суммы.



Присоединившаяся Мария Александровна с нескрываемым удовольствием добавила, что, благодаря стараниям родительского комитета, теперь в столовой появилась посудомоечная машина. С огромной благодарностью Мария Александровна говорит о благотворительной помощи руководства ООО «Транснефть – Дальний Восток». В минувшем году эта организация до неузнаваемости, в современном стиле, преобразила третий этаж, кабинеты математики, физики, химии. А к началу учебы 2021 года обещано полностью отремонтировать столовую и гардеробную. Уже разработан проект на выполнение намеченных работ.

Все учащиеся с 1 по 4 классы питаются бесплатно, как и учащиеся с 5 по 11 классов из социально необеспеченных семей, остальные покупают обед, исходя из возможностей семьи.

Мария Александровна отметила трогательную особенность во взаимоотношениях между детьми: некоторые из них, те, кто питается бесплатно,

не всегда справляются с обедом и делят его с другом. Те не отказываются и с удовольствием «помогают» управиться с лишней порцией товарища. О чём это может говорить? Скорее всего, о том, что не мешало бы кормить бесплатно детей даже из семей, чей семейный бюджет кажется достаточным. Ведь, если задуматься, много ли таких семей в наших сёлах?

Качество питания школьников проверено представителями первичных ветеранских организаций во всех образовательных учреждениях района – филиалах анучинской средней школы, составлены акты проверок и представлены в районный Совет ветеранов.

В качестве примера ответственного подхода ветеранов к проверке качества питания детей в школах хотелось бы назвать первичную ветеранскую организацию Виноградского территориального отделения (председатель – А.П.Колесникова). Староваровский филиал проверил ветеран труда П.С.Хламова

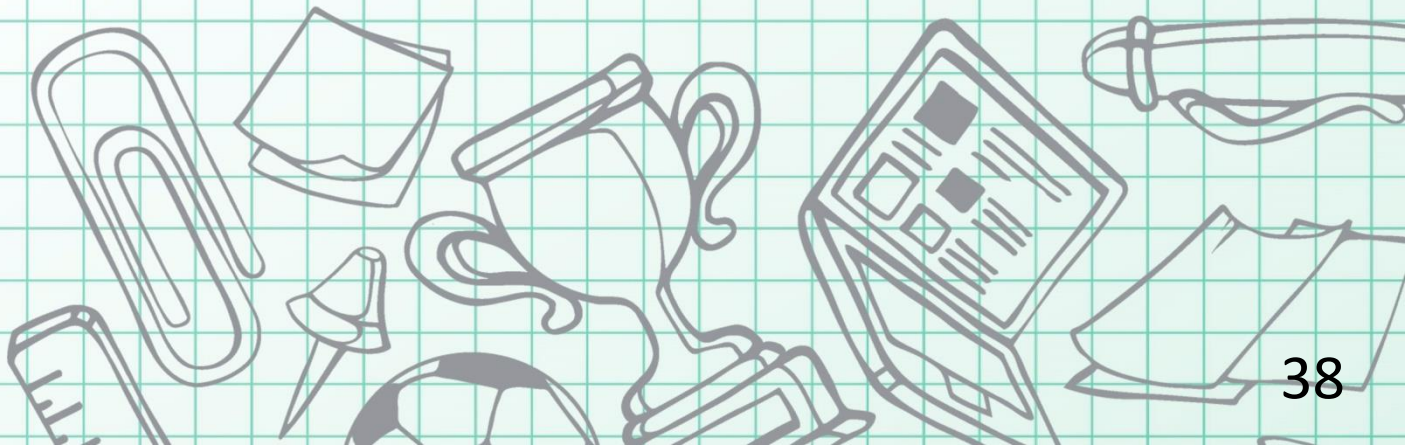
с А.П.Колесниковой в присутствии директора школы Л.А.Суляндзга, Виноградский филиал – ветеран труда Е.Г.Покращенко, староста села С.А. Колулаев в присутствии учителя химии и биологии Е.Я.Нефёдовой.

Насколько скрупулёзно прошла проверка, можно судить по составленному ими Акту проверки.

Итак: «В результате проверки установлено, что все блюда (первое, второе, третье) в день проверки соответствовали десятидневному меню, согласованному с Роспотребнадзором по Приморскому краю и с заведующим Виноградским филиалом. Кроме горячих блюд учащимся предлагалась выпечка (булочка с повидлом). Технология приготовления блюд, температура подаваемых блюд соответствовали норме. Количество пищевых отходов минимальное. Опрос учащихся и педагогов о качестве питания показал, что готовится пища вкусно, из столовой дети выходят сытыми и довольными. Работники столовой строго соблюдают санитарно-гигиенические нормы приготовления пищи, имеется горячая и холодная вода, бактерицидная лампа, жидкое мыло и антисептик для обработки рук.

Исходя из представленных ветеранами актов проверок, можно сделать вывод, что все эти нормы соблюдаются и в остальных школьных столовых Чернышевского и Гражданского территориальных отделов.

**Татьяна Татарникова,
Людмила Глушак, члены Президиума районного Совета ветеранов.**



СОДЕРЖАНИЕ:

1. Заявка	2
2. Представление	3
3. Документы и фотоматериалы 2-х обедов	8
4. Технологические карты	12
5. Двухдневное меню	24
6. Фотоматериалы	27
7. Дегустация	29
8. Публикации в СМИ	36

