

**Информационная карта участника конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

№	Направления	Информация ОО
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципальной общеобразовательной организации в соответствии с уставом.	Муниципальное автономное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №9 с углубленным изучением отдельных предметов»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	Школьно-базовая столовая, Буфет – раздаточная (Приложение № 1)
	Количество обучающихся: - всего - получают горячее питание (количество, %) - получают двухразовое питание (количество, %)	2193 чел. 2193 чел. – 100% 75 чел. - 3,4%
	Стоимость завтрака, обеда (руб.)	В школе организовано основное и дополнительное питание: Завтрак: для всех учащихся и педагогических работников, который состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Горячий завтрак – состоит из горячего блюда, первого блюда, закуски и горячего напитка; Дополнительное питание - сок и кондитерское изделие. 12 руб. 40 коп. – завтрак 43 руб. 50 коп. – горячий завтрак: из них компенсационные выплаты 12 руб. 40 коп., 31 руб. 10 коп. оплата родителей
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (фито бар, возможность выбора блюд и т.п.).	возможность выбора блюд, выпечки, соков
	Безналичный расчет за питание учащихся.	В учреждении внедрена система безналичного расчета при организации школьного питания через АИС БАРС «Электронная школа Тюменской области». Родители оплачивают питание через сбербанк, сбербанк-онлайн, банкоматы, терминалы деньги поступают на счет учащегося. Ежемесячно списываются средства согласно табелю посещаемости учащихся.

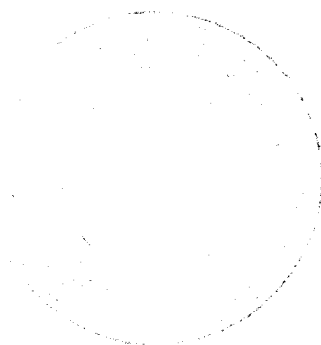
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания обучающихся.	Комплексно-целевая программа организации питания: - обеспечение бесплатным и льготным питанием учащихся малообеспеченных семей, многодетных; - повышение культуры питания; - обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания; - проведение разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	Пищеблок оснащен на 100% современным оборудованием: плиты электрические, котлы пищеварочные, электро-мясорубки, жарочный шкаф и другое оборудование (Приложение № 2)
	Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале.	Количество посадочных мест – 255 мебель в обеденном зале соответствует норме, столы и стулья позволяют проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (Приложение № 3)
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Соблюдение личной гигиены обучающихся соответствуют требованиям: установлены раковины для мытья рук, дозаторы для мыла, сушки для рук, педальное ведро (Приложение № 4)
	Стенды: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Стенд: «Что мы кушаем» - Приказ о создании бракеражной комиссии; - Положение об организации питания; - график питания учащихся; - перспективное меню - брошюры для детей по питанию (Приложение № 5)
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами Численность работников пищеблока.	10 работников

Уровень профессионализма работников школьной столовой.	№п/п	Ф.И.О.	должность	сведения о профессиональном образовании
	1	Бакиева Елена Сергеевна	Зав.производством	Среднее-профессиональное техническое
	2	Костюченко Надежда Анатольевна	повар	Среднее-профессиональное
	3	Каминская Валентина Николаевна	повар	Среднее-профессиональное
	4	Саитова Зульфира Таировна	повар	Среднее-профессиональное
	5	Усинбаева Мунирхан Абдубанкоевна	повар	Среднее-профессиональное
	6	Сагачеева Гульфира Мирхатовна	Кухонный работник	Среднее-техническое
	7	Исаева Елена Николаевна	Посудница	Среднее-техническое
	8	Вербицкая Людмила Александровна	Официантка	Среднее-профессиональное
	9	Костина Мальвина Робертовна	техничка	Среднее-техническое
	10	Волкова Людмила Николаевна	Кухонный работник	Среднее-профессиональное
Штат укомплектован на 100%				
Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка).	Зав. производством: 2017 г. - Курсы повышения квалификации «Поварское дело», г. Тобольск			

4	Меню школьной столовой Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в 2018-2019 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	Круглый стол: «К питанию с пониманием» (презентация и дегустация школьных блюд для родителей) (Приложение № 6 – 2 фото) Конференция отцов. Мастер-класс «Один дома- питание школьника – основа сохранения и укрепления здоровья» (Приложение № 7 - 2 фото) Классный час: «Здоровое питание» «Разговор о правильном питании» «Приятного аппетита» (Приложение № 8 - 2 фото) Цикличное меню (Приложение № 9) Консультационная площадка для родителей «Вопросы надо задавать»; Консультационная площадка для родителей «Здоровое питание» Родительский форум «Будь на связи»
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	http://tob9.ru/priyatnogo-appetita/ (Приложение № 10)
5	Пропаганда здорового питания Видео-ролик флешмоб «Мой друг витамин» (до 2-х минут).	Видео-ролик «Мой друг витамин» создан творческим коллективом 9 «А» класса МАОУ СОШ № 9 http://tob9.ru/priyatnogo-appetita/ (Приложение № 11)
6	Обобщение и распространение опыта работы Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе.	Газета «Тобольская правда» статья «Ешь ананасы, биточки пробуй ...» http://tob9.ru/priyatnogo-appetita/ ТРК «Тобольское время» видеосюжет об организации питания от 13.09.2018 года http://tob9.ru/priyatnogo-appetita/ Приложение № 12
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале	Газета «Тобольская правда» статья «Профессионализм, «приправленный» талантом» зав. производством МАОУ СОШ № 9 Бакиева Е.С. делится опытом работы http://tob9.ru/priyatnogo-appetita/

	образовательного учреждения.	Дегустация в школьной столовой http://tob9.ru/category/sobytiya/ Приложение № 13
--	------------------------------	---

И.о. директора



/И.П.Митрошенкова/

Буфет – раздаточная



Оборудование







Тематические стенды



Круглый стол: «К питанию с пониманием»



Конференция отцов
Мастер-класс «Один дома - питание школьника – основа сохранения и укрепления здоровья»



Классные часы:

Приложение № 8

«Здоровое питание»



«Приятного аппетита»



Циклическое меню

Согласовано

Территориальным

Отделом Управления

Роспотребнадзора по Тюменской

Области в г. Тобольске

Тобольском, Вагайском

Уватском, Ярковском районах

 Е.Г. Примаков
«___» _____ 2019г.г.



Согласовано

Директор МАОУ «СОШ № 9»



 О.М. Ключко

Утверждаю

И.П. Яркова Н.В.



 Яркова Н.В.

Примерное десятидневное циклическое меню обедов

Для учащихся МАОУ «СОШ № 9»

На 2019 учебный год

2019год

Форма 3.ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ ДЛЯ МАОУ СОШ № 1,2, 5, 9, 14,15,17,20

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма (нетто) на 1 чел. в день, в гр 35%	Фактически выдано продуктов в нетто по дням (всего), г											Среднее за 10 дней на 1 чел в гр		Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		Норма	факт	
1	Мясные продукты	25,9	16	58	16	89	16	89	34	73	89	89		259	336,7	+30%
1	Колбасные изделия	6,0	6,0											6,0	6,0	100%
2	Рыба	23,63					236,3							236,3	236,3	100%
3	Молоко	24,3		31		31			150		31			243	243	100%
4	Сметана	3,5		5	5	10	5		5		5	5		35	40	+14%
5	Масло сливочное	11,37	13	14	14	13	18	13	14		14			113,7	113	-0,6%
6	Масло растит.	5,77	5	6	6	6	5	6	6	6	6	6		57,7	58	100%
7	Макароны	6,12	35						35					61,2	70	+14,38%
8	Крупы, бобовые	16,63	15		45		46	45				45		166,3	196	+17,86%
9	Сахар	14,87	15	20	20	15	20	20	20	15	15	20		148,7	180	+21,05%
10	Картофель.	65,8	17	139	17	139	17	17	17	139	139	17		658	658	100%
11	Овощи	105	53	120	120	100	114	100	119	110	114	100		1050	1050	100%
12	Сухофрукты	6,12			15		10	15		10		15		61,2	65	+6,2%
13	Чай	0,14	1			1					1			1,4	3,0	+40%
14	Хлеб	48,12	30	60	60	30	60	30	60	30	60	60		481,2	480	100%
15	Птица	15,4			108			26	20					154	154	100%
16	Соль	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1	2,1		2,1	2,1	100%
17	мука	6,12		8		12		12	8	9	12			61,2	61	100%
18	какао	0,42		2					2					4,2	4,0	100%

Меню 1 день

Код блю да	Наименование блюда	Выход, г	Вода, г	Белки, г всего	Жиры , г всего	Углево- ды,г	ЭЦ, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	РЭ	ТЭ	Вl	C
	Обед															
	Овощи по сезону	100		0,1	7,1	4,2	86	2,74	3,92	5,1	0,18	156,8	26,6	0,14	0,01	4,9
138	Суп гороховый (картофель, горох, лук, морк овь, масло растительное)	10/250	262,38	7,88	7,7	20,38	183,6	94,73	94,73	179	3,64	260,3	239	0,87	0,27	15,
	Колбасные изделия отварные	59	39,81	9,6	17,1	0,00	227,5	13,13	11,58	115,	1,94	13,97	24,5	0,26	0,03	0
	Масло сливочное	5		0,06	3,65	0,065	33,05	0,59	0	0,93	0,01	18,62	32,7	0,05	0	0
469	Макаронные изделия отварные	100	7,63	3,6	0,4	24,4	118	10,58	8,4	46,6	0,85	19	32,7	0,84	0,09	0
628	Чай с сахаром	200/15	200	0,2	0,00	15,01	58,3	56,09	39,19	46,6	0,81	175	44,3	0,46	0,05	22
	Хлеб пшеничный йодированный	30		6,84	0,81	29,82	77,8	9,98	7,11	25	0,35	12,42	2,11	0,47	0,04	1,9
	Итого за прием		509,82	28,28	36,76	93,875	784,2 5	187,8	164,9	418	7,78	656,1	401	3,09	0,49	43

Меню 2 день

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Вода,г	Белки,г всего	Жиры,г всего	Углеводы,г	Эц, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	РЭ	ТЭ	ВІ	С
	Обед															
	Овощи по сезону	100		0,1	7,1	4,2	86	2,74	3,92	5,1	0,18	156,8	26,6	0,14	0,01	4,9
120	Щи с мясом, сметаной (капуста свежая, картофель, морковь, лук, томатное пюре, маслорастит.)	10/250/10	311,52	5,79	7,77	11,21	138,31	116,8	74,48	134,7	2,16	130,7	257	3,1	0,12	24,8
411	Бифштекс рубленый с соусом (фарш говяжий, вода, соль, маслораств.)	50/50	48,37	11,43	20,14	4,1	243,28	9,69	15,4	86,08	0,68	0,05	85,3	2,45	0,05	0,43
472	Картофельное пюре (картофель, молоко, маслосливочное)	100	122,52	3,2	6,8	21,9	164	37,71	29,53	87,04	1,07	323	45,95	0,2	0,11	5,19
642	Какао на молоке (какао-порошок, молоко, вода, сахар)	200	194,81	4,9	5,0	32,5	190	155,4	63,68	126,2	1,29	63,4	49,1	0,58	0,08	22,4
	Хлеб пшеничный обогащенный	60		6,84	0,81	29,82	155,6	9,9	7,11	25,03	0,35	12,42	2,11	0,47	0,04	1,9
	Итого за прием		689,23	27,72	42,62	94,83	977,19	257,57	184,4	401,3	5,8	1859,3	519,9	6,69	0,33	67,2

Меню 3 день

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Вода ,г	Белк и ,г всего	Жиры ,г всего	Углевод ы,г	ЭЦ,кк ал	Ca	Mg	P	Fe	B	РЭ	ТЭ	Вl	C
	Овощи по сезону	20		0,2	1,42	0,82	4,06	2,74	3,92	5,1	0,1 8	156,8	26,6	0,1 4	0,0 1	4,9
129	Рассольник с мясом и сметаной (картофель,перловка,морковь,лук,огурецсолёный,томатпаст а,маслораст	10/250/ 10	269	6,39	7,07	21,01	173,31	80,92	66,0 3	101,6	1,7 3	723	9,4	0,2 4	0,1 3	17,9 5
444	Грудка куриная тушенная в соусе (грудка куриная, мука,морковь,лук,томат паста,масо раст.)	70/50	108	8,3	7,78	6,5	124	21,02	21,6 5	175,7 2	1,2 8	52,3	78	0,1 3	0,0 6	0,64
463	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая)	100	73,4	5,62	8,2	27,53	200	33,16	99,6 3	141,4 7	3,1 9	63	107,2	0,5 3	0,1 8	3,95
588	Компот из кураги (курага, сахар, вода)	200	206	0,11	0,04	27,74	108,29	75,82	51,3 6	64,93	1,1 1	185	51	0,3 8	0,0 6	30,9
	Хлеб пшеничный йодированный	60		6,84	0,81	29,82	155,6	9,98	7,11	25,03	0,3 5	12,42	2,11	0,4 7	0,0 4	1,86
	Итого за прием		656,4	27,4 6	25,32	113,42	765,26	223,6 4	24,9 7	513,8 5	7,8 4	1192, 5	274,3 1	1,8 9	0,4 8	60,2

Меню 4 день

№№ блюда	Наименование блюда	Выход,г	Вода,г	Белки,г всего	Жиры,г всего	Углеводы,г	ЭЦ, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	РЭ	ТЭ	В1	C
	Овощи по сезону	100		0,1	7,1	4,2	86	2,74	3,92	5,1	0,18	156,8	26,6	0,14	0,01	4,9
110	Борщ с мясом и сметаной (свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук, томат паста, масло раст., сахар)	10/250/10	320,1	5,39	7,77	14,01	144,31	119,8	78,09	152,2	2,86				0,09	20,74
175	Бефстроганов (говядина, лук, мука, сметана, масло раст.)	50/50	97,6	9,85	7,63	6,7	134,66	11,96	21,8	155	2,3		42,7		0,04	0,9
172	Картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливоч.)	100	122,52	3,2	6,8	21,9	164	37,71	29,53	87,04	1,07				0,11	5,19
129	Чай с лимоном (чай заварка, вода, сахар, лимон)	200/7/15	180	0,3	0,00	15,2	60	59	40,22	49,74	0,86		26,4		0,05	25,34
	Хлеб пшеничный с микроэлементами	30		6,84	0,81	29,82	77,8	9,98	7,11	25,0	0,3	12,4	2,1	0,4	0,04	1,86
	Итого за прием		720,22	25,68	30,11	91,83	666,77	241,19	180,67	474,08	7,57				0,34	58,93

Меню 5 день

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Вода,г	Белки,г всего	Жиры,г всего	Углеводы,г	ЭЦ ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	PЭ	ТЭ	Вl	C
	Обед															
128	Рассольник домашний (капуста свежая,картофель, морковь,лук, огурей солёный, масло раст)	10/250/10	320,1	5,59	7,07	13,61	138,31	119,8	78,09	152,2	2,86	156,8	239	2,68	0,09	20,74
	Овощи по сезону	50		0,05	3,55	2,1	43	2,74	3,92	5,1	0,18	1305	26,6	0,14	0,01	4,9
309	Рыба припущенная (рыба,масло сл)	120/5	63,58	26,74	9,35	12,72	203,4	15	22,07	96,93	1,04	14	66	2,8	0,06	0,54
465	Рис отварной (крупа рис, масло сливочное)	100	121,7	2,5	4,1	25,7	152	29,02	22,22	55,53	0,91	19	32,65	0,84	0,08	9,09
588	Компот из смородины (смородина св. мор., сахар, вода.)	200	207,02	1,04	0,06	30,16	119,49	107,73	73,79	90,17	1,72	185,6	151,12	1,71	0,08	31,25
	Хлеб пшеничный йодированный	60		6,84	0,81	29,82	155,6	9,98	7,11	25,03	0,35	12,42	2,11	0,47	0,14	1,86
	Итого за прием		712,4	42,76	24,94	114,11	811,8	284,86	207,2	425,89	707	1710,82	622,48	13,94	0,46	69,38

Меню 6 день

Наименование блюда	Выход,г	Вода,г	Белки,г всего	Жиры,г всего	Углеводы,г	ЭЦ ккал	Ca	Mg	P	Fe	PЭ	ТЭ	Вl	C
Обед														
Овощи по сезону	50		0,05	3,55	21	43	2,74	3,92	5,1	0,18	26,6	0,14	0,01	4,9
Суп из овощей с мясом (капуста свежая, картофель, морковь, лук, горошек зеленый, масло раст.)	10/250	288,92	5,31	4,97	12,35	119,71	91,77	74,61	160,1	2,5	239	2,68	0,15	20,2
Гуляш (говядина, лук, масло раст. Томат паста)	50/50	112,38	11,835	10,29	0,305	141,05	21,9	22,55	183	1,33	110,5	1,74	0,06	0,66
Каша рассыпчатая гречневая (крупка гречневая, масло сливочное)	100	122,52	8,7	7,8	42,6	279	37,71	29,53	87,04	1,07	45,95	0,2	0,11	5,19
Компот из кураги (курага, сахар, вода, лимон.кисл.)	200	207,02	1,04	0,06	30,16	119,49	107,73	73,79	90,17	1,72	151,12	1,71	0,08	31,25
Хлеб пшеничный, обогащенный микронутриентами	30		6,84	0,81	29,82	77,8	9,98	7,11	25,03	0,35	2,11	0,47	0,04	1,86
Итого за прием		730,84	33,77	27,48	136,23	780,05	271,82	211,5	550,5	7,15	575,28	6,95	0,47	64,07

Меню 7 день

код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Вода,г	Белки,г всего	Жиры,г всего	Углеводы,г	ЭЦ, ккал	Ca	Mg	P	Fe	PЭ	ТЭ	Вl	C *
	Овощи по сезону	50		0,05	3,55	21	43	6,86	9,8	12,74	0,44	66,5	0,35	0,13	12
157	Солянка из птицы со сметаной (мясо птицы, картофель, лук,огурец соленый, маслины, томат паста, масло раст.)	250/10	306,52	14,78	13,2	5,51	198,6	113,46	74,58	147,06	2,14	124,6	1,34	0,1	16
410	Котлета домашняя с соусом (говядина, хлеб пшеничн., вода, сухари, масло раст.)	50/50	95,77	11,55	20,9	13,1	287	25,75	21,67	101,97	1,05	66	2,8	0,12	0,0
469	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло слив)	100	7,63	3,5	4,1	23,5	147	10,58	8,4	46,63	0,85	32,65	0,84	0,09	0,15
642	Какао с молоком (какао-порошок, молоко, вода Сахар)	200	194,81	4,9	5,0	32,5	190	155,4	63,68	126,2	1,29	49,1	0,58	0,08	22,4
	Хлеб пшеничный йодированный	60		6,84	0,81	29,82	155,6	9,98	7,11	25,03	0,35	2,11	0,47	0,04	1,3
	Итого за прием		604,73	41,62	47,56	125,43	1021,2	322,03	507,27	459,63	6,12	340,96	6,38	0,56	51,85

Меню 8 день

Код блюда	Наименование блюда	Выход,г	Вода,г	Белки,г всего	Жиры,г всего	Углеводы,г	ЭЦ ккал	Ca	Mg	P	Fe	PЭ	ТЭ	Вl	C
	Овощи по сезону	50		0,5	3,55	21	43	6,86	9,8	12,74	0,44	66,5	0,35	0,03	12,25
151	Суп лапша домашняя с курицей (лапша, курица, лук, мсорковь)	15/250	259,98	4,91	5,77	16,5	194	93,28	71,35	98,92	1,46	260,39	0,87	0,08	15
394	Жаркое по- домашнему (говядина,картофель, лук, томат паста)	50/100	168,59	17,72	9,72	21,53	246,77	16	33,76	174,68	2,59	358	0,98	0,1	4,9
588	Компот из шиповника (шиповник, сахар, вода, лим. кисл.)	200	212,02	0,4	0,00	23,6	94	77,79	50,92	57,29	1,28	120,8	0,94	0,06	64
	Хлеб «славянский»	30		6,84	0,81	29,82	77,8	9,98	7,11	25,03	0,33	2,11	0,47	0,04	1,86
	Итого за прием		640,59	30,37	19,85	112,45	655,57	203,91	172,94	368,66	6,1	807,8	3,61	0,31	98,01

Меню 9 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход,г	Вода,г	Белки,г всего	Жиры ,г всего	Углеводы,г	ЭЦ ккал	Ca	Mg	P	Fe	РЭ	ТЭ	Вl	C
	Овощи по сезону	50		0,05	3,55	21	43	6,86	9,8	12,74	0,44	66,5	0,35	0,03	12,25
10	Борщ с мясом и сметаной (говядин, картоф., морк., лук, свекла, капуста)	10/250/10	320,1	5,39	7,77	14,01	144,31	119,8	78,08	152,2	2,8			0,08	20,74
16	Поджарка (говядина, лук, томат паста, мука)	50/50	89,5	12,7	6,7	2,25	120	15,1	40,9	208	1,67	2,34	0,85	0,04	0,85
17	Картофельное пюре (картофель, масло сливочн.)	100	122,52	3,2	6,8	21,9	164	37,71	29,53	81,04	1,07			0,11	5,19
18	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахар)	200/15	185	0,2	0,00	15,0	58	56,09	39,19	46,6	0,81	25,9	0,45	0,05	22,52
	Хлеб пшеничный обогащенный микронутриентами	60		6,84	0,81	29,82	155,6	9,98	7,11	25,03	0,35	2,11	0,47	0,04	1,86
	Итого за прием		717,12	28,38	25,63	103,98	684,91	245,54	204,61	525,61	7,14	96,85	2,12	0,35	63,41

Меню 10 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, г	Вода, г	Белки, г всего	Жиры, г всего	Углеводы, г	ЭЦ ккал	Ca	Mg	P	Fe	B	VI	C
81	Винегрет с сольдью (картофель, морковь, свекла, огурец соленый, лук, сельдь)	75/37		5,67	10,9	5,82	144,1	6,86	9,8	12,74	0,44	392	0,0	12
120	Щи из свежей капусты и сметаной (капуста, лук, морковь, говядина томат паста)	10/250/10	311,52	5,79	7,77	11,21	138,31	116,8	74,48	134,7	2,16	257	0,12	24,8
403	Плов из говядины (говядина, крупа рисовая, масло раст. Лук, морковь, томат паста)	50/100	83,91	16,25	8,78	28,47	260,72	14,18	38,34	194,7	1,82	807	0,1	1
588	Компот из вишни (вишня св. мор., сахар, вода, лим. кисл.)	200	206,82	0,36	0,0	33,16	127,45	80,73	53,99	63,37	1,36	138	0,06	30,5
	Хлеб пшеничный йодированный	60		6,84	0,81	29,82	155,6	9,98	7,11	25,03	0,35	12,42	0,0	2
	Итого за прием		612,25	34,91	28,26	108,48	825,18	228,55	183,72	430,54	6,13	1606,7	0,28	70,3



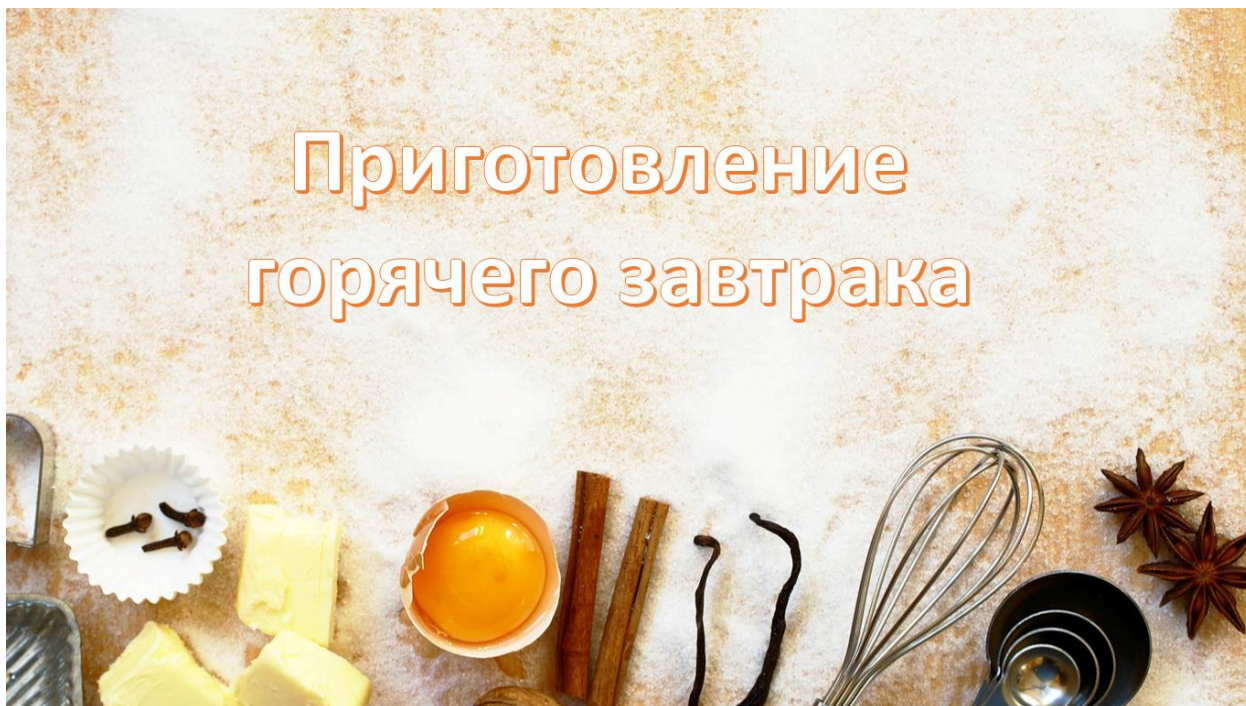
Пронумерованно,
прошнуровано
и скреплено печатью

листов

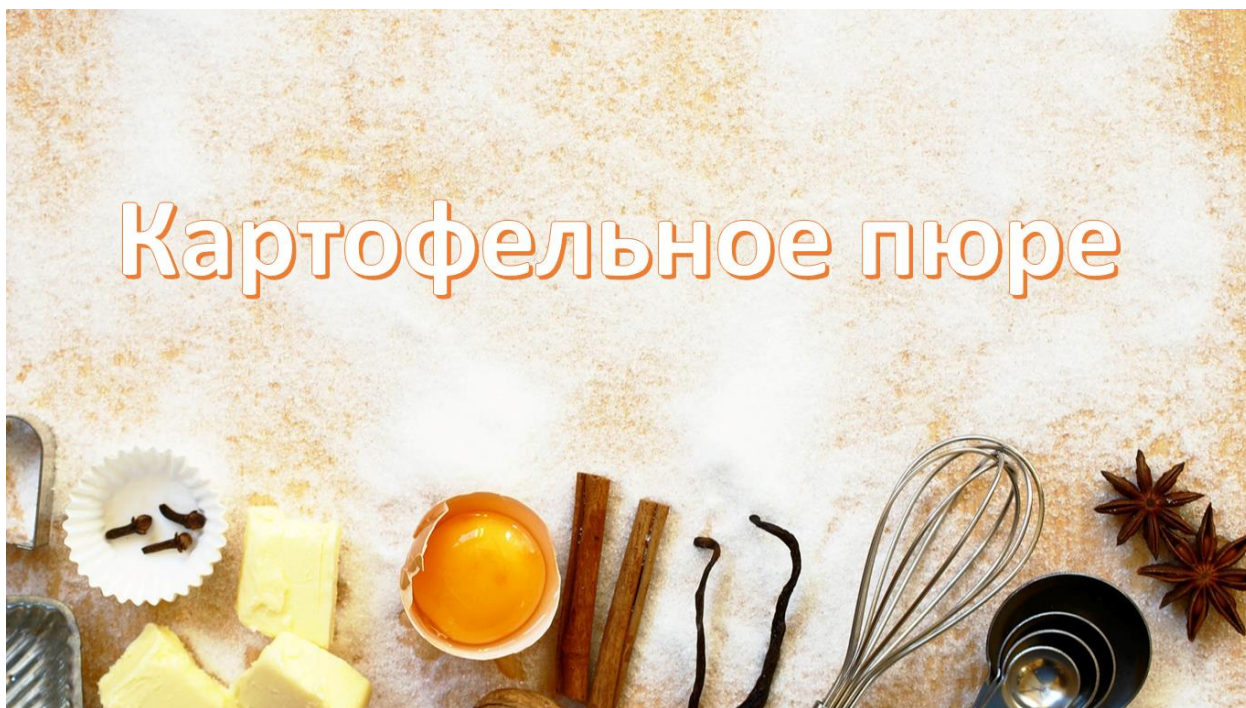
Директор МАОУ СОШ №9
О.М.Ключко

Приготовление школьного завтрака

Приготовление горячего завтрака



Картофельное пюре





Картофель предварительно промывают,
тщательно перебирают и очищают



Повторно промывают в проточной питьевой воде
в течении 5 минут.





Поджарка



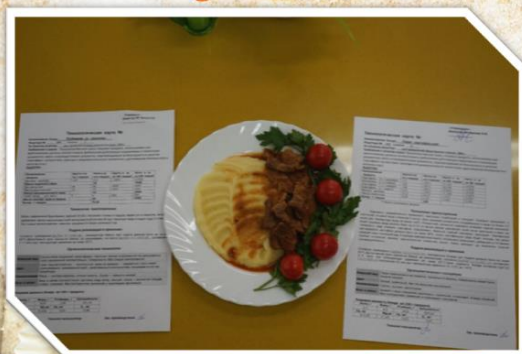




Посыпают солью, перцем и жарят до готовности.



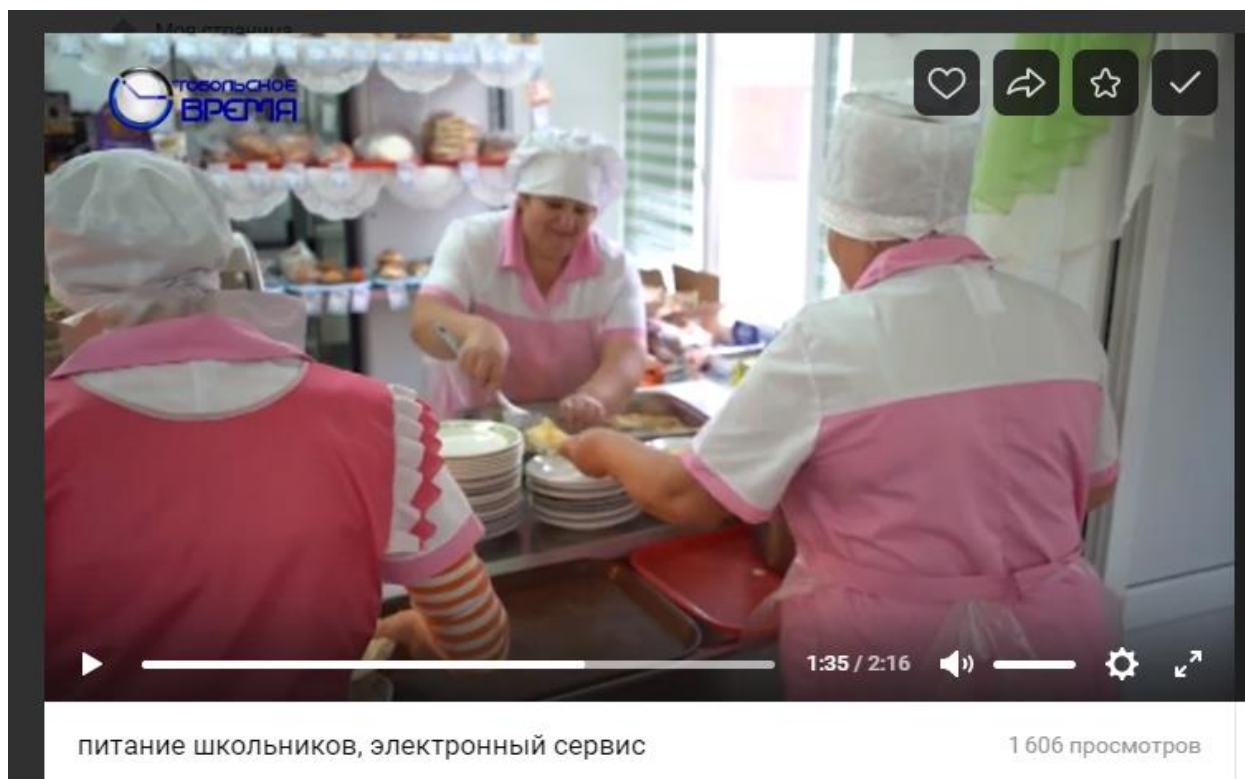
Приятного аппетита!



**Видео-ролик «Мой друг витамин»
создан творческим коллективом 9 «А» класса МАОУ СОШ № 9**



ТРК «Тобольское время» видеосюжет об организации питания



Газета «Тобольская правда» статья «Ешь ананасы, биточки пробуй ...»



дружба ЕШЬ АНАНАСЫ, БИТОЧКИ ПРОБУЙ...

«Верну хорошее настроение, интерес к жизни» — утверждала повар средней школы № 15 Ярослава Калибаба. И своими оригинальными и невероятно вкусными блюдами действительно сыто соревнование в конкурсе профессионального мастерства поваров сети ОАО «Дружба». Торжественная юбилейная, для школьных столовых, кулинарий и продавцов стало возможным благодаря неуемной энергии директора ОАО «Дружба» В.Я. Майера. Ведь не зря на открытии он пожелал всем участникам не забывать традиции русского гостеприимства и кухни, которая была представлена.

Началось же все... Субботне посетители рынка «Дружба», приехавшие за покупками, были приятно удивлены. На территории девушки-продавцы в красных униформах демонстрировали мастерство в оформлении витрины, в проведении рекламной акции товара, в культурном обслуживании покупателей. В конкурсе представили первое место заняла Р.П. Шорин, второе — И.В. Зайцева и третье — Т.В. Шкелева.

На постоянной традиции развлекаться в столовой средней школы № 12, где соревновались повара и кондитеры. Базой для них на победу, Виктор Яковлевич привал всех участников: «Дайте свободу мечтам. Фантазируйте смелее! Мы уверены, что наши повара могут все!».

«Многу всем — эти слова были не лишним от директора, действительно, предостой в ходе всего яркого действия поварами высочайший уровень вдохновения. Каждый накрытый стол порадовал поварами и кондитерами, привлек своей необычностью и убежденностью жюри, проигравшим, что здесь и этот же жюри именно так.

У каждой столовой была своя номинация. К примеру, номинация «Представила» — школьный стол, школа № 1 удивила рыбными салатами, кондитерский цех продемонстрировал свою новинку — пирожные и всевозможные торты. Закусочная кафе «Дружба» организовала «Вечер на двоих», провела ошеломительное таинственное и... любви. Здесь предлагались и салаты «Аргентинские танго», и желе и апельсин «Тайное желание». Но особенно необычным было блюдо «Мандарины-желе». Покрытые мне на слово, это несомненно вкусная. Перечислить, какие ингредиенты использовались кондитеры, дело совершенно нелегкое, а описать — почти невозможное. Одно все же скажу, что это мандарины, запеченные в курином мясе, а сверху обжаренные жареными ананасами в майонезной соусе.

Пока жюри подводило итоги конкурса, разговаривая с поварами столовой школы № 15 Ярославской Марьяновской. Искусный мастер восторженно говорил о своем деле.

«Что же здесь хорошего? Стоять у плиты, жарить, встать ни свет ни заря... сомневался я.

«Нет, это интересно. И потом приятно, когда люди благодарят за искусство... Я благодарю!».

Но, как выжить, вначале добрые слова от организаторов и членов жюри. В частности, В.Я. Майер был откровенен, когда говорил о мастерстве участника, что каждый из них владел в этот конкурс часами

жюри, добудет их вкусные блюда.

Всем командам, принявшим участие в поварском и кулинарном конкурсе, организаторы раздали дипломы и подарки.

А призовые места среди школьных предприятий распределились таким образом: в первой номинации первое место заняла столовая школы № 10 (О.Ю. Гиринюк) — за новизну и поварами в школьном питании, 2-е место — школа № 15 (И.М. Калибаба) — за возрождение национальной кухни и в питании школьников, 3-е место — школа № 1 (Е.П. Бессонов) — за творчество и оформление, подороже блюд из овощей и рыбы в питании школьников. Во второй номинации 1 место — у столовой ТОО (В.А. Билина) — за новизну и творческий подход к использованию новых технологий, 2-е место — у школы № 9 (Е.С. Баканова) — за оригинальность оформления стола с тематикой «Весеннее пробуждение», 3-е место — у школы № 4 (Л.И. Норбекова) — за высокую степень привлекательности блюд из циклического меню питания школьников. И наконец, по третьей номинации места распределились следующим образом: 1 место — пеккарско-кондитерский цех (М.С. Юдесин) — за использование нового сырья, за выживание тематики 420-летия города, 2-е место — закусочная кафе «Дружба» (В.Б. Яковлев) за оригинальность оформления, оригинальное меню с тематикой «Вечер на двоих», 3-е место — школа № 11 (И.И. Калмыкова) — за использование блюд из морепродуктов в школьном питании «Морские глубины».

Конечно, не нужно забывать и о тех, кто участвовал в конкурсе.

Газета «Тобольская правда»

статья «Профессионализм, «приправленный» талантом»

зав. производством МАОУ СОШ № 9 Бакиева Е.С. делится опытом работы

Профессионализм, «приправленный» талантом

(Окончание.
Начало на 1 стр.)
Чего здесь только не было: блины книжечки, шука фаршированная, рыбное заливное, поросёнок, фаршированный калымаром. А выпечка! Рассыпчатые квадратные слои, таящие в себе мясо, творог, расстегаи, ещё хранящие в сочном чреве жар пещи. Для украшения использовались букеты... из овощей. Про салаты и того больше можно рассказывать. Каждый участник проявил столько фантазии и смекалки, что членам жюри оставалось только искренне изумляться их находчивости.

В каждом рецепте душа хозяйки. Раздавать его жюри.

Жюри приступило к дегустации и оценке готовых блюд. Вот и демонстрационный стол.

«Рыбка по морю плава» и «Рисовая запеканка». А запеканка-то много всякой рыбы, из которой мастера золотые руки с любовью приготавливают «Фантазия», рыбное заливное, салат «Морская жемчужина».

Кофейня у Ершова со своим пасхальным столом тоже была на высоте. Чудные блюда: они парились: курица в желе, салат «Грибешки», «Фальшивый поросёнок», яйца да не простые, а заливные. А искусство, а! Во рту всё тает.

Не ударили в грязь лицом и школьные повара. Ведь не зря младшеклассники из средней школы



№ 15 встретили судей словами: «Школьная столовая – вкусная страна».

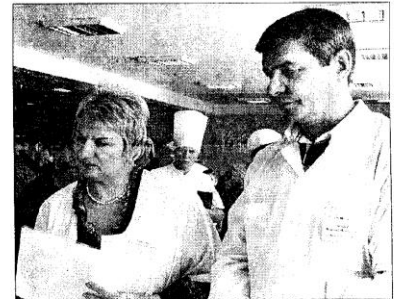
Каждая из них расставалась, в каждой была своя изюминка. В той же 15-ой – блюда соответствовали национальному татарскому колориту. Здесь были и баурсаки, и чак-чак. Школа № 1 поднагарила на фаршированных блюдах, а седьмая представила блюда, приправленные «радостью успехов». И на

этом столе присутствовали в виде вторых блюд и зайчики, и ёжики, и салат «Мята-пират», новое блюдо, оформленное, как бутерброд. Казалось бы, тот же хлеб, та же колбаса, но нет, посмотрите, как!

Нынешняя пора изобильного товарного изобилия несколько расширила ассортимент, но не сильно поколебала. Карточка своих позиций не слагает.

Карточка и винегрет куда не делись: как ДОТы и ДЗОТы железобетонно стоят в школьном здании, только вот в последнее время неизвестно откуда выпрыгивали ипороческие суши – внесли в меню устоявшуюся сумятицу.

Что ни стол – открытие, чудо. Школа № 11 представила на суд жюри «День именинника», школа № 4 – «Праздник весны».



Дегустация затянулась. Ватрушки, пирожки, супы-щиры, салат «Бурячок». А пудинг... Вы не пробовали пудинг? Тогда боюсь, вам нечего будет вспомнить на следующее лето.

Но конкурс есть конкурс, и после мучительного для участников ожидания называются имена победителей.

Подводя итоги, член жюри, председатель комитета по народному образованию Яна Зубова, отметила, что впечатления от конкурса впечатляющие. И тем более приятно, что проводился среди школьных столовых. По мнению Яны Степановны, такие состязания как нельзя лучше способствуют росту профессионального мастерства, позволяют обмениваться идеями, передавать навыки и умения уже состоявшимся мастерам начинающим.

Не перевелись ещё настоящие хозяева на земле русской! После этого конкурса это я могу сказать с уверенностью. – подчеркнула Светлана Журавлева, руководитель исполкома отделения партии «Единая Россия». – Очень приятно, что в век фаст-фуда и полуфабрикатов кулинарный конкурс привлёк столько участников. Это было чудом! Спасибо организаторам, спасибо участникам! Я рада, что мне довелось быть на этом пиру членом жюри.

Необходимо отметить, что организаторы конкурса – директор ОАО «Дружба», Виктор Майер и его верные помощники – сделали всё возможное, чтобы конкурсанты этот день запомнили. И он действительно запомнился. Всем!

Вера ХОХЛОВА