

# МБОУ СОШ № 3 ст. Павловская



# Меню одного дня

1. Каша манная молочная



2. Запеканка творожная со сметаной



3. Сок яблочный



4. Яблоко



1

2

3

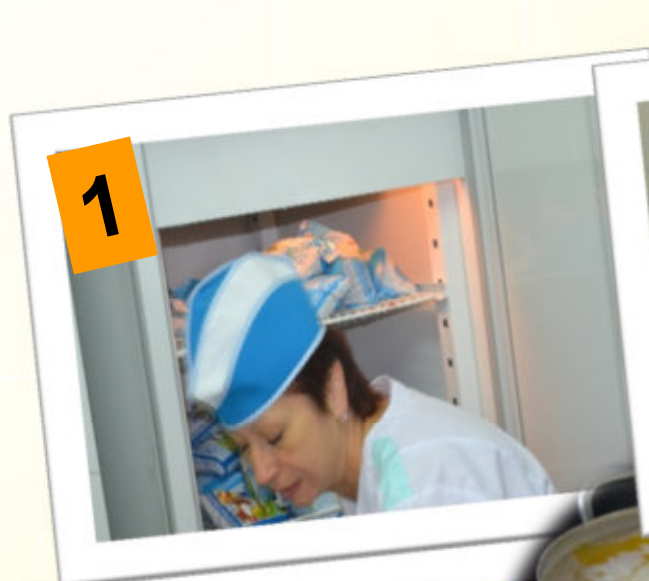
4



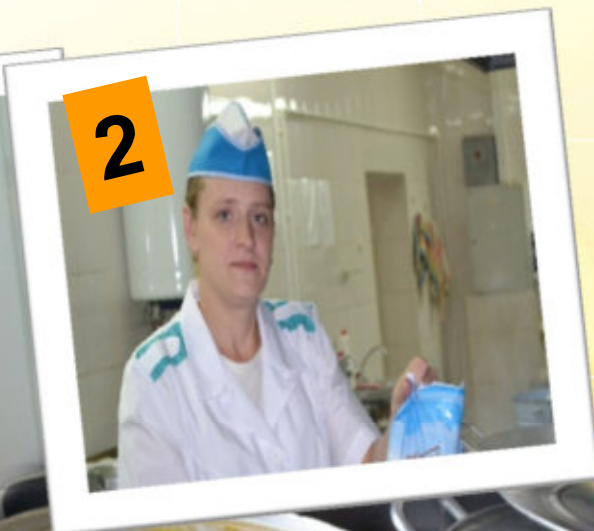


# Каша манная молочная

1



2



3



6



4



5



Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ № 3



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №59\*

Наименование кулинарного изделия (блюда): каша молочная манная

Номер рецептуры: 311

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под общей редакцией В.Т. Лапшиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр.	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	36	36	2	2
Молоко	200	200	22	22
Сахар	10	10	1,2	1,2
Масло сливочное	5	5	0,5	0,5
Ванилин	0,005	0,005	0,0005	0,0005
Выход готового блюда	-	250	-	25

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	6,75	Ca (мг):	268
Жиры (г):	10,0	Mg (мг):	34,4
Углеводы (г):	32,06	Fe (мкг):	339,4
Эн. ценность (ккал)	252	C (мг):	3,3

#### Технология приготовления

В кипящее молоко или смесь молока и воды добавляют сахар, тонкой струйкой всыпают, непрерывно помешивая, манную крупу и варят 20 минут. Подают кашу с растопленным маслом сливочным

#### Органолептические показатели:

Внешний вид: налитая белая однородная масса.

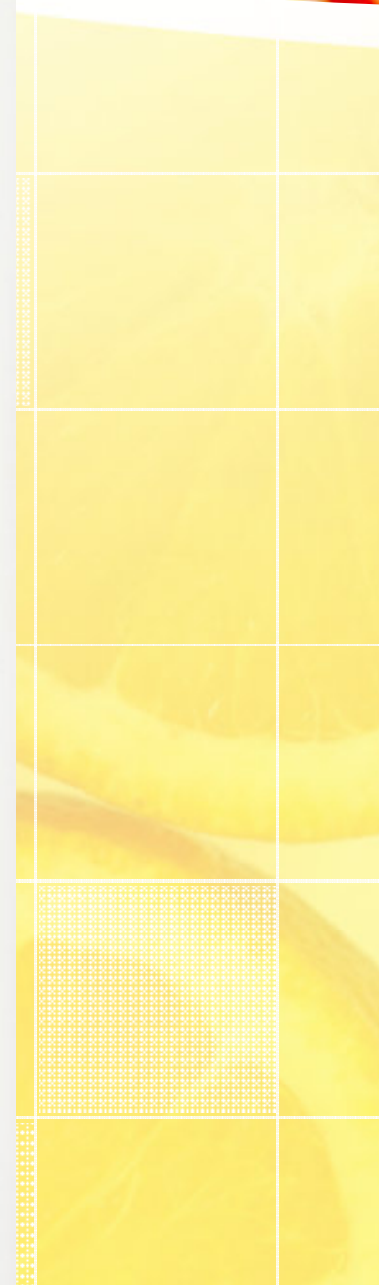
Цвет: белый

Консистенция: жидкая

Вкус и запах: сладкая, молока, ванилина

Зав. производством: Кочу (Коченов Е.П.)

Технолог: \_\_\_\_\_ (Т.Д.Свищунова.)





# Запеканка творожная со сметаной



2



1



3



4



5



6



8



7

Утверждаю:  
Директор МОУ СОШ № 3



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) №37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Запеканка творожная

Номер рецептуры: 366

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах под общей редакцией В.Т. Лапиной

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, гр	Нетто, гр	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог	80,5	80	8,05	8
Крупа манная	6	6	0,6	0,6
или мука пшеничная	7	7	0,7	0,7
Сахар	6	6	0,6	0,6
Яйцо	1/13 шт.	3	7,5 шт.	0,3
Масло сливочное	4	4	0,4	0,4
Сухари или мука пшеничная	4	4	0,4	0,4
Сметана	4	4	0,4	0,4
Сметана	15	15	1,5	1,5
Выход готового блюда	-	85/15	-	8,5/1,5

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	15	Ca (мг):	204,31
Жиры (г):	13,3	Mg (мг):	76,96
Углеводы (г):	13,7	Fe (мкг):	3163,6
Эн. ценность (ккал)	239	C (мг):	16,466

#### Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями или мукой противень или форму, поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 минут до готовности.

#### Органолептические показатели:

**Внешний вид:** поверхность равномерно прожарена

**Цвет:** от золотистого до светло-коричневого

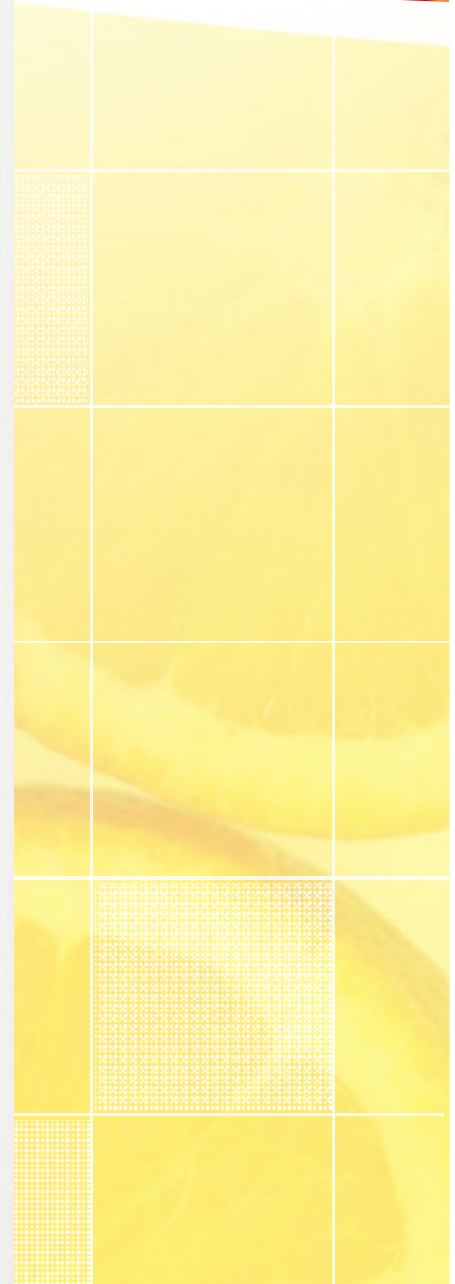
**Консистенция:** однородная, без комков

**Вкус и запах:** сладкий, молочный

Зав. производством: \_\_\_\_\_

Технолог: \_\_\_\_\_

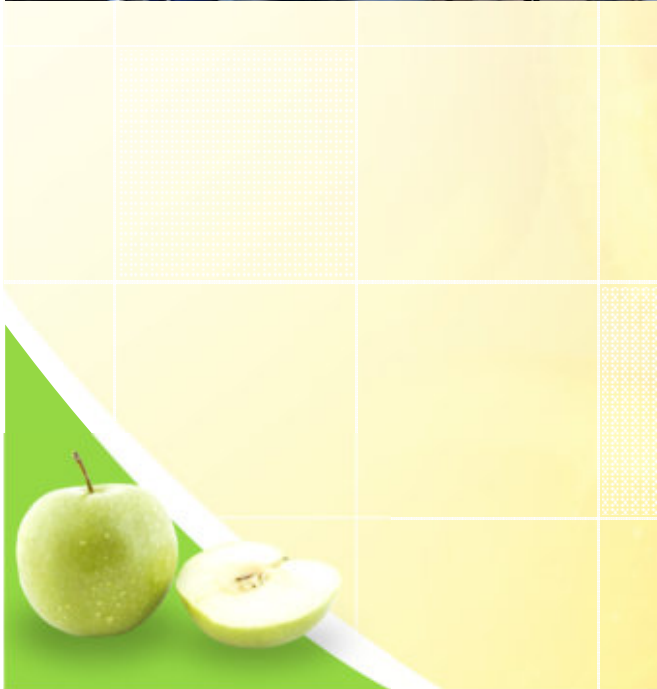
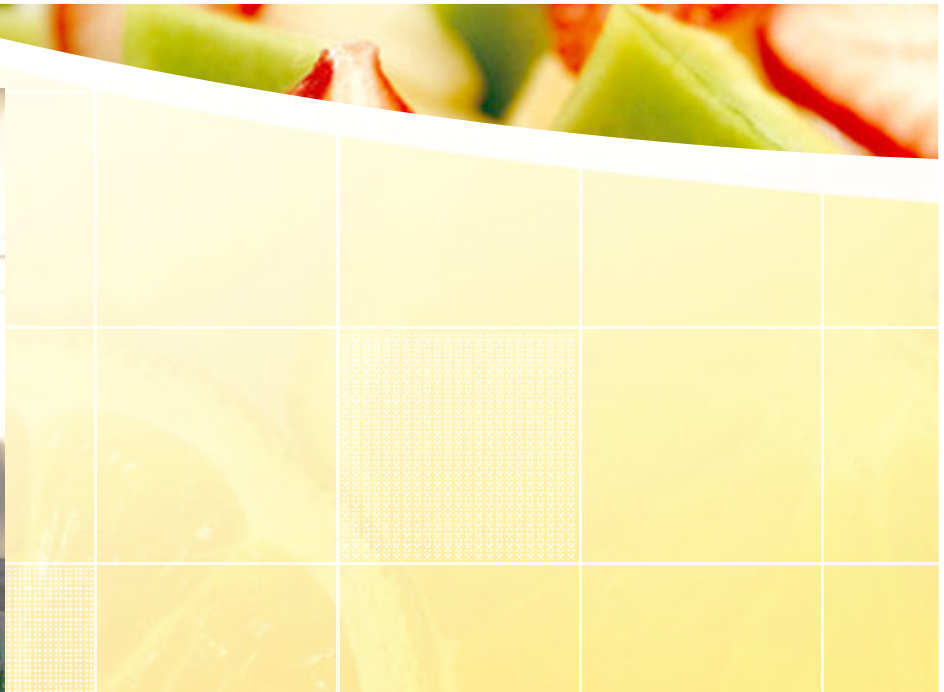
(Пономарев Е.Е.)  
(Помазан О.С.)






# Сок яблочный










**Сведения об  
организации питания**

**МБОУ СОШ № 3 ст.  
Павловская**



Направления	Информация ОУ
Сведения об организации питания	
Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с уставом	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3 ст. Павловской
Тип школьной столовой( школьно- базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная)	школьно- базовая столовая
Количество обучающихся: -всего -получают горячие питание ( кол-во, %) -получают двухразовое питание ( кол-во, %)	770 766( 4 индивидуальное обучение) – 100% -
Стоимость завтрака, обеда ( руб.)	7-10 лет- 39 руб.46 коп 11-17 лет- 42 руб. 95 коп
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся ( фито бар, кислородные коктейли, возможность выбора блюд)	
Безналичный расчет за питание учащихся	Расчет за питание осуществляется родителями по квитанциям через банк.
Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	





**Техническое состояние  
производственных и  
служебно- бытовых  
помещений в соответствии с  
СанПиН**

**МБОУ СОШ № 3 ст.  
Павловская**

**Техническое состояние производственных и служебно- бытовых помещений в соответствии с СанПиН**

**% оснащения технологическим оборудованием и иным оборудованием**

**100% Посудомоечная машина, духовой шкаф, хлеборезка,**

**Количество посадочных мест и соответствие мебели в обеденном зале**

**200**

**Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся ( раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)**

**Раковины, сушка для рук, мыло**

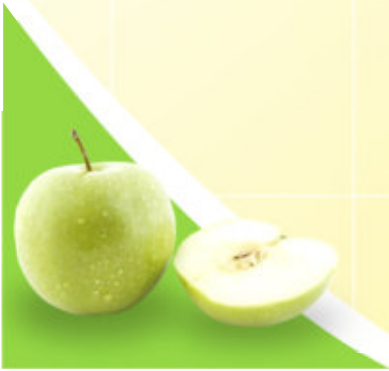
**Стенды: уголок потребителя; информационные стенды по здоровому питанию, в том числе электронные.**

**«Если хочешь быть здоров», Уголок потребителя, «Меню»**





















**Укомплектованность  
школьной столовой  
профессиональными  
кадрами**

**МБОУ СОШ № 3 ст.  
Павловская**

<b>3</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	<b>Численность работников пищеблока</b>	<b>5</b>
	<b>Уровень профессионализма работников столовой</b>	<b>Коченюк Елена Николаевна- заведующая производством, образование- средне- профессиональное Кучеренко Юлия Михайловна - повар, образование- средне- профессиональное Бабицкая Светлана Викторовна- повар, образование- средне- профессиональное Олищевец Светлана Валерьевна- мойщик посуды, образование- средне- профессиональное Бурденкова Надежда Николаевна- мойщик посуды, образование- средне- профессиональное</b>
	<b>Дополнительное профессиональное образование ( повышение квалификации, переподготовка)</b>	





# **Меню школьной СТОЛОВОЙ**

**МБОУ СОШ № 3 ст.  
Павловская**

## Меню школьной столовой

Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и изделий в 2014-2015 учебном году:

- тематические дни;
- школы кулинарного мастерства;
- выставки- дегустации.

- **Акция «Общество чистых тарелок»**
- **Проект «Меню для одноклассников»**
- **Социологический опрос «Питание в школе и дома»**
- **Кулинарный поединок**
- **Конкурс «Самый вкусный завтрак»**

Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака

**Мбоусош3павл.рф**





# Акция «Общество чистых тарелок»



# Проект «Меню для одноклассников»






# Социологический опрос «Питание в школе и дома»





# Кулинарный поединок






# Пропаганда здорового питания

**МБОУ СОШ № 3 ст.  
Павловская**





# **Обобщение и распространение опыта работы**

**МБОУ СОШ № 3 ст.  
Павловская**



## Пропаганда здорового питания

Видеоролик о том, что вкусно и полезно ( до 2-х минут)

Руководитель Долгая О.К., учащиеся 7 в класса  
Сайт: [мбоусош3павл.рф](http://мбоусош3павл.рф)

