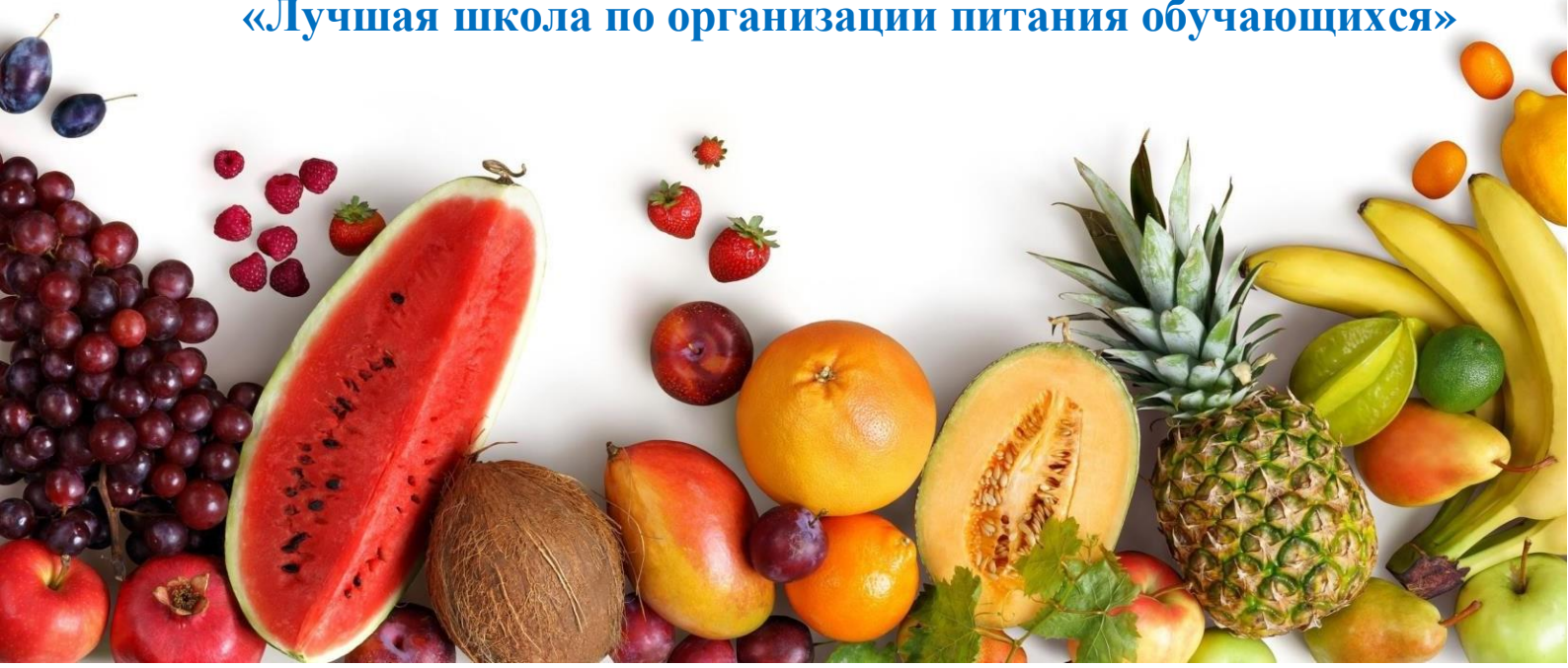


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Трудовая средняя общеобразовательная школа»**



461531, Оренбургская область, Соль-Илецкий городской округ, село Трудовое, улица
Персиянова, 20
e-mail: bel1975tw@yandex.ru

**Конкурс
«Лучшая школа по организации питания обучающихся»**



ПОРТФОЛИО

1. Заявка на участие в Конкурсе.
2. Фото двух полных обедов.
3. Пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов.
4. Технологические карты блюд.
5. Фотоматериалы «Школьные обеды».
6. Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей).
7. Фотографии участников конкурса.
8. Информационная карта участника.



Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
 «Трудовая средняя общеобразовательная школа» Соль-Илецкого городского округа
 Оренбургской области (МОБУ «Трудовая СОШ»)
 461531 Оренбургская область Соль-Илецкий район с. Трудовое ул. Персиянова, д. 20
 тел 893536) 34 – 7-47 e-mail: bel1975tw@yandex.ru

Заявка*
 на участие в областном конкурсе
 «Лучшая школа по организации питания обучающихся»
 в номинации «Лучшая сельская школа по организации питания обучающихся»

1.	Наименование образовательного учреждения	МОБУ «Трудовая СОШ»
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	461531 Оренбургская область, Соль-Илецкий городской округ, село Трудовое, улица Персиянова, 20
3.	Телефон	(835336)34747
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	Борисова Наталья Викторовна
5.	Сведения об участнике конкурса	
	- ФИО (полностью),	Зыбина Анна Сергеевна
	- образование,	Среднее специальное
	- общий стаж в профессии,	10
	- должность (с указанием разряда),	Повар 4 разряда
	- стаж работы в школьной столовой,	7
	- контактный телефон (в т.ч. сотовый)	89877736552
6.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	Борисова Наталья Викторовна, 89871187356

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьной столовой». Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Участник конкурса

Зыбина
 Подпись

Зыбина А.С.
 ФИО

Руководитель
 образовательной
 организации



Борисова
 Подпись

Борисова Н.В.
 ФИО



Фото двух полных обедов
7-10 лет



11-17 лет



Пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов

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, полдников, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Для организации питания обучающихся в Муниципальном общеобразовательном бюджетном учреждении Трудовая средняя общеобразовательная школа Соль-Илецкого городского округа Оренбургской области разработано примерное 10-ти дневное меню в соответствии с утвержденными «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Также разрабатываются технико-технологические карты новых блюд для расширения рациона питания.

Текущее меню соответствует утверждённому примерному меню. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утверждённое директором школы, меню, в котором указывается сведения об объёмах блюд, пищевой ценности, названия кулинарных изделий и номер рецептуры.

Разработка комплексных завтраков, обедов и полдников основывается 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 должна составлять 1:1:4 или в процентном соотношении от калорийности, как 10-15%, 30-32%, 55-60%.



3. Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов.

4. Использовать такие приёмы кулинарной обработки продуктов, которые обеспечат сохранность пищевой ценности готовых блюд, их безопасность и высокие вкусовые качества.

5. Наличие на каждое блюдо по меню технологических и технико-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 дифференцируются по качественному и количественному составу по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12 лет и старше) в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами (Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1).

7. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи составляет завтрак 20-25%, обед 30-35%, полдник 10-15% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Меню составлено таким образом, чтобы в среднем за 10 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка.

Включение в рацион салатов из свежих овощей, заправленных растительным маслом – это источник ряда витаминов, минеральных солей, полиненасыщенных жирных кислот. При выборе салата всегда учитывается сезон года.

Осуществляется «С» витаминизация третьих блюд под контролем медицинского работника или иным ответственным лицом.

При приготовлении блюд используется йодированная поваренная соль.

В меню не содержатся продукты, не рекомендованные для питания детей школьного возраста.

Основные гигиенические требования к пище заключаются в том, что она должна:

- полностью возмещать энергетические затраты организма;
- содержать все необходимые витамины, пищевые и минеральные вещества для построения тканей и органов;
- поддерживать нормальное протекание всех физиологических процессов;
- быть разнообразной;
- обладать приятным вкусом, запахом и внешним видом;
- быть легкоусвояемой;
- быть доброкачественной.

Все эти требования в школьном меню выполнены.

Необходимо также обеспечить преемственность между питанием ребенка в образовательном учреждении и приемом пищи дома. Рекомендации должны содержать конкретные советы по составу домашних ужинов с учетом продуктов, полученных детьми в течение дня.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ БЛЮД

Комплексный обед для детей младшего возраста (7-10 лет)

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № ____

Наименование кулинарного изделия (блюда): СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Номер рецептуры: 200

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 85



Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель молодой до 1 сент.	112,5	90	140,6	112,5
***с 1 сентября по 31 октября	120	90	150	112,5
***с 1 ноября до 31 декабря	128,6	90	160,7	112,5
***с 1 января по 28-29 февраля	138,5	90	173	112,5
***с 1 марта	150	90	187,5	112,5
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Бульон или вода	140	140	175	175
ВЫХОД:	200		250	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
200	1,87	2,26	13,31	81,00	20,68	24,90	61,44	0,94	0,11	9,6	0,00
250	2,34	2,83	16,64	101,25	25,85	31,13	76,80	1,18	0,14	12,00	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, специи.

Мясо готовят отдельно и при отпуске кладут в каждую тарелку.

Требования к качеству:

На поверхности супа блестящие жиры. Овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Вкус и аромат, свойственные продуктам рецептуры. Не допускается запах пареных овощей.



Горошница

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-21г

Наименование изделия: Горошница

Номер рецептуры: 54-21г

Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022



Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Горох	75.0	75.0	14.45	1.32	33.78	204.8
2	Соль поваренная йодированная	0.5	0.5	0.00	0.00	0.00	0.0
3	Вода	154.0	154.0	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			150	14.45	1.32	33.78	204.8

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Горох	0.44	0.09	0.90	3.90	0	19	543	76	70	215	4	3.8	8.6
2	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	147	0	2	0	0	0	20.0	0.0
3	Вода	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	47	0	0	0	0.0	0.0
Итого		0.44	0.09	0.9	3.9	0	166	543	125	70	215	4	23.8	8.6

Способ обработки: Запекание

Технология приготовления: Бобовые промывают, замачивают в холодной воде (прохладном месте) в соотношении 1:2. Перед варкой заливают холодной водой и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении 60-90 мин. Во время варки нельзя добавлять холодную воду. После того как горох станет целиком мягким (допускается разваривание гороха), варку прекращают, отвар сливают, добавляют йодированную соль. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид: часть зерен разварена часть целая, не допускается в блюде содержание твердых зерен; консистенция: мягкая; цвет: желтый.



Огурец в нарезке

№34

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-2з-2020

Наименование изделия: Огурец в нарезке

Номер рецептуры: 54-2з-2020

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Новосибирск, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Огурец	75.0	60.0	0.48	0.06	1.50	8.5
Выход:			60	0.48	0.06	1.5	8.5

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Огурец	0.02	0.02	6.00	0.12	6	5	85	14	8	25	0	1.8	0.2
Итого		0.02	0.02	6	0.12	6	5	85	14	8	25	0	1.8	0.2

Способ обработки: Иное (не предусматривает термической обработки)

Технология приготовления: Огурцы перебирают, замачивают в 10%-ом растворе поваренной соли в течение 10 минут, промывают проточной водой не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти, нарезают кружочками или дольками, раскладывают на тарелки. Температура подачи: 14 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - огурцы нарезаны кружочками или дольками; вкус и запах - свойственные огурцам.



Технологическая карта кулинарного блюда №



Наименование кулинарного изделия (блюда): **КИСЕЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ**
 Номер рецептуры: 869
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с.373

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Яблоки	22,7	20
Сахар	20	20
Крахмал картофельный	9	9
Вода	220	220
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
0,14	0,04	27,50	110,80	13,98	4,16	9,06	0,14	0,01	1,83	0,00

Технология приготовления:

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. Сироп подготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 мин и процеживают. В подготовленный сироп погружают подготовленные плоды. Яблоки и груши варят при слабом кипении не более 6-8 мин.

Затем варят до готовности, протирают, соединяют с отваром, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству:

Внешний вид: однородная полупрозрачная масса, без пленки на поверхности и частиц непротертых фруктов

Консистенция: однородная смесь, средней густоты, слегка желеобразная

Цвет: от светло-желтого до светло-красного, соответствует виду яблок

Вкус: сладкий с кисловатым привкусом

Запах: соответствует виду плодов или ягод



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ БЛЮД

Комплексный обед для детей младшего возраста(11-17 лет)



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда): **БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ**

Номер рецептуры: 170

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

для предприятий общественного питания / Авт.-сост.:
А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.:
А.С.К., 2005, с.71

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Свекла до 1 января	40	32	50	40
***с 1 января	42,6	32	53,3	40
Капуста свежая	20	16	25	20
Картофель молодой до 1 сент.	20	16	25	20
***с 1 сентября по 31 октября	21,3	16	26,7	20
***с 1 ноября до 31 декабря	22,9	16	28,6	20
***с 1 января по 28-29 февраля	24,6	16	30,8	20
***с 1 марта	26,7	16	33,3	20
Морковь до 1 января	10	8	12,5	10
***с 1 января	10,7	8	13,3	10
Лук репчатый	9,6	8	12	10
Томатное пюре	6	6	7,5	7,5
Масло сливочное	4	4	5	5
Сахар	2	2	2,5	2,5
Лимонная кислота	3,2	3,2	4	4
Вода	160	160	200	200
ВЫХОД:		200		250

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Энерг. цен-ность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
200	1,45	3,93	100,20	82,00	35,50	21,00	42,58	0,95	0,04	8,23	0,00
250	1,81	4,91	125,25	102,50	44,38	26,25	53,23	1,19	0,05	10,29	0,00

Технология приготовления:

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания процесса варки добавляют соль, сахар, специи.

Борщ можно готовить с мясом, которое закладывается в следующем количестве: масса брутто – 27 г, масса нетто – 20 г.

При отпуске в тарелку можно положить прокипяченную сметану.

Требования к качеству:

Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками)

Консистенция: свекла и овощи – мягкие, капуста свежая – упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый

Запах: свойственный входящим в блюдо продуктам



Жаркое по-домашнему №20

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-9м-2020

Наименование изделия: Жаркое по-домашнему

Номер рецептуры: 54-9м-2020

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций /

Новосибирск, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Картофель	141,2	103,8	1,95	0,37	15,40	72,7
2	Томатное пюре	6,5	6,5	0,22	0,00	0,70	3,7
3	Лук репчатый	17,2	13,8	0,18	0,02	1,03	5,1
4	Говядина 1 категории	114,1	101,0	17,66	14,22	0,00	198,6
5	Масло сливочное 72,5% м.д.ж	6,5	6,5	0,05	4,15	0,08	37,8
6	Соль поваренная йодированная	0,8	0,8	0,00	0,00	0,00	0,0
7	Лавровый лист	0,0	0,0	0,00	0,00	0,01	0,1
Выход:			200	20,06	18,76	17,22	318

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Картофель	0,09	0,06	1,87	1,49	8	4	489	9	21	52	1	5,2	0,2
2	Томатное пюре	0,00	0,00	7,80	0,06	1	0	36	1	3	4	0	0,0	0,0
3	Лук репчатый	0,00	0,00	0,00	0,06	1	0	20	4	2	7	0	0,4	0,1
4	Говядина 1 категории	0,04	0,12	0,00	6,63	0	50	273	8	19	165	2	7,3	0,0
5	Масло сливочное 72,5% м.д.ж	0,00	0,01	17,55	0,01	0	1	2	1	0	2	0	0,0	0,1
6	Соль поваренная йодированная	0,00	0,00	0,00	0,00	0	235	0	3	0	1	0	32,0	0,0
7	Лавровый лист	0,00	0,00	0,05	0,00	0	0	0	0	0	0	0	0,0	0,0
Итого		0,13	0,19	27,27	8,25	10	290	820	26	45	231	3	44,9	0,4

Пособие обработки: Тушение

Технология приготовления: Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками, бланшируют, пассеруют с добавлением масла сливочного. Мясо размораживают в морозостойкой или в мясном цехе на производственных столах. Оттаявшее мясо нарезают на куски, поперек олокон порционно из расчета по 2 куску на порцию, массой по 30-40 г, мясо запекают до образования легкой румяной корочки. Запеченное мясо и овощи кладут в электросковороду слоями, чтобы сверху и снизу мяса были овощи, добавляют томатное пюре, соль и воду (продукты должны быть покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности. За 5-10 минут до окончания тушения кладут лавровый лист. Температура подачи: не менее 65 градусов С.

Характеристика блюда на выходе:

Внешний вид - кусочки мяса и овощи сохраняют форму нарезки; консистенция - мягкая; вкус и запах - свойственный тушеному мясу и овощам.



Салат из свеклы отварной

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда): 54-13з

Наименование изделия: Салат из свеклы отварной

Номер рецептуры: 54-13з



Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор: Пособие. Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций / Москва, 2022 г., 2022

Пищевые вещества:

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Свекла	77.5	57.0	0.80	0.05	4.56	21.9
2	Масло подсолнечное	3.0	3.0	0.00	2.64	0.00	23.7
3	Соль поваренная йодированная	0.2	0.2	0.00	0.00	0.00	0.0
Выход:			60	0.8	2.69	4.56	45.6

Витамины и минеральные вещества

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	PP, мг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	FE, мг.	I, мкг.	Se, мкг.
1	Свекла	0.01	0.02	0.68	0.09	2	20	136	19	11	21	1	4.0	0.4
2	Масло подсолнечное	0.00	0.00	0.00	0.00	0	0	0	0	0	0	0	0.0	0.0
3	Соль поваренная йодированная	0.00	0.00	0.00	0.00	0	59	0	1	0	0	0	8.0	0.0
Итого		0.01	0.02	0.68	0.09	2	79	136	20	11	21	1	12	0.4

Способ обработки: Варка

Технология приготовления: Свеклу перебирают, промывают проточной водой, отваривают, очищают от кожицы, измельчают на овощерезке. При отпуске заправляют солью, растительным маслом. Температура подачи: 14 градусов С.



Технологическая карта кулинарного блюда №



Наименование кулинарного изделия (блюда): **КАКАО С МОЛОКОМ**

Номер рецептуры: 959

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 403

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Какао-порошок	6	6
Сахар	20	20
Молоко	200	200
ВЫХОД:	200	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
Белки г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерг. ценность, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
3,52	3,72	25,49	145,2	122,0	14,00	90,00	0,56	0,04	1,30	0,01

Технология приготовления:

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Можно приготавливать какао на молоке сгущенном, при этом соотношение свежего молока к сгущенному составляет 1 : 0,38, а закладку сахара уменьшают на 15% (17 г).

Требования к качеству:

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

Консистенция: жидкая

Цвет: светло-шоколадный

Вкус: сладкий, с выраженным привкусом какао и кипяченого молока

Запах: аромат какао и кипяченого молока



Комплексный обед для детей младшего школьного возраста (7-10 лет)



Комплексный обед для детей старшего возраста 11-17 лет







Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

Отзывы обучающихся, педагогов, родителей
(законных представителей)

21.03.24

Я, мама, очень рада, что
мой ребенок съел в тече-
нии учебного дня
среднего спелого
работника столовой.
Родительница, 4 кл.

22.03.24

ОЧЕНЬ ВКУСНО!
10 КЛАСС



Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

Отзывы обучающихся, педагогов, родителей
(законных представителей)

18.12.23

Считаю, что питание в нашей школьной столовой хорошее. Детей кормят разнообразной пищей. Детям дают фрукты. Питание сбалансированное и отвечает всем нормам. Дети очень довольны. Учитель истории, Сулейманова И.О.

19.12.23

Я Утешилова Нелла, ученица 9 класса считаю, что питание в нашей школьной столовой хорошее. Кормят разнообразной пищей. Всегда вкусно и быстро! Спасибо поварам!



Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

Отзывы обучающихся, педагогов, родителей
(законных представителей)

12.10.2023.
В этом учебном году мои
дети продолжают получать хоро-
шего образования. Всегда
вкусно и сытно. Хочу выра-
зить благодарность администрации
районной школы по поводу организа-
ции питания и нашим педагогам.
Мама Татисовской Кристины

13.10.2023.
Я мама ученика 2-го класса.
Столовая это одно из любимых
мест в школе, у нас замеча-
тельные столовая и самые
лучшие повара. Спасибо
поварам за вкусные обеды
и внимание к нашим детям.



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



Информационная карта участника областного конкурса
«Лучшая школа по организации питания обучающихся»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение Трудовая средняя общеобразовательная школа.
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная)	Сырьевая
	Количество обучающихся – всего	120
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	47
	– 5-9 классы	68
	– 10-11 классы	5
	Количество обучающихся, получающих питание – всего	120
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	47
	– 5-9 классы	68
	– 10-11 классы	5
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) – всего	120 100%
	в том числе по возрастным группам: – 1-4 классы	47
	– 5-9 классы	68
	– 10-11 классы	5
	получают двухразовое питание (количество, %)	0


– всего	
в том числе по возрастным группам:	0
– 1-4 классы	
– 5-9 классы	0
– 10-11 классы	0
Количество обучающихся льготной категории, чел.	
в том числе по возрастным группам:	0
– 1-4 классы	
– 5-9 классы	0
– 10-11 классы	0
График приема пищи	1 класс – 09 ч.10 мин, 2,3,4 класс – 10ч.00 мин, 5,6,7 класс – 11ч.00 мин, 8,9,10,11 класс – 12ч.00 мин
Количество обучающихся, принимающих только завтрак	120
Количество обучающихся, принимающих только обед	0
Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	0
Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	0
Стоимость рациона питания (руб.): – завтрака; – обеда; – полдника	1-4 кл. – 64 руб. 63 коп, ОВЗ – 78 руб. 30 коп 5-11 кл – 13 руб
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся, возможность выбора блюд (шведский стол), вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.	нет
Безналичный расчет за питание обучающихся	нет
Использование современных информационно-программных комплексов	Используется программный комплекс 1С: Предприятие 8.3 для учета начислений и оплаты за услугу питания на основании

	для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	табелей.
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg видео
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	https://disk.yandex.ru/i/TsoVEtU7xwyQPQ фото https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg видео
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	https://disk.yandex.ru/i/rgudX20LrIFnjw фото https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg видео
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	https://disk.yandex.ru/i/3gPbYtLcerUDeg фото https://disk.yandex.ru/i/IXYaS-1bshaocg видео
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: – всего, в том числе по должностям: – технолог, зав. производством, – повара, – кухонные работники	Всего -2 Повар -2
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Рубцова Татьяна Васильевна – повар четвертого разряда. Оренбургское кооперативное профессиональное техническое училище. Зыбина Анна Сергеевна – повар четвёртого

		<p>разряда, кондитер третьего разряда. Государственное образовательное учреждение начального профессионального училища № 57.</p> <p>https://disk.yandex.ru/i/O7U_YwaABVa5BQ фото</p> <p>https://disk.yandex.ru/i/kc7ErXREsAEs-A фото</p>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	нет
4	Меню школьной столовой	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2022-2023/2023-2024 учебных годах.</p> <ul style="list-style-type: none"> – тематические дни; – школы кулинарного мастерства; – выставки-дегустации 	<p>Внеурочное занятие "Разговор о правильном питании"</p> <p>https://disk.yandex.ru/i/E1ohfaNN--ydUA https://disk.yandex.ru/i/zqNO_ejMajHJeA фото</p> <p>Ярмарка</p> <p>https://disk.yandex.ru/i/uLhUqN3DhJTWLw https://disk.yandex.ru/i/IDPE6nWOiLdddA фото</p> <p>Классный час «Правильное питание»</p> <p>https://disk.yandex.ru/i/oXr8Z4X7azLb_Q https://disk.yandex.ru/i/4G61wosHyES85g фото</p>
	Примерное (Цикличное) меню	<p>https://disk.yandex.ru/i/RGJwCma9CCrA9g https://disk.yandex.ru/i/Sgsm4eBxi3AmuA https://disk.yandex.ru/i/fFB5yzJ2ivocMA</p>
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	нет
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	нет
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	<p>https://sh-trudovaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/roditelyam-i-uchenikam/poleznaya-informatsiya/informatsiya-ob-usloviyah-pitaniya-obuchayuschihnya/</p>
	Введение в рацион школьника блюд,	нет

	соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	
5	Пропаганда здорового питания	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5 минут)	Понамарева Виолетта, ученица 8 класса «Здоровое питание-здоровые дети» https://youtu.be/MIOHyKvyWP8?feature=share
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2022-2023/2023-2024 учебных годах.	нет
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	https://sh-trudovaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	https://sh-trudovaya-r56.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/

Подпись директора образовательной организации

 Н.В. Борисова

Печать образовательной организации

Подпись руководителя МОУО печать МОУО

