



***Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Петровская средняя
общеобразовательная школа»***

2012 г



О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ

ШКОЛЬНИКА

*В еде не будь до всякой пищи падок,
Знай точно время, место и порядок.*

Авиценна

Одной из составляющих здорового образа жизни является правильное питание.

Что же значит правильное питание? Питание – это процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для поддержания жизни, здоровья и работоспособности.

Правильная организация питания школьников может помочь в решении очень многих проблем, связанных с ростом и развитием детского организма. При правильном питании школьник меньше подвергается различным заболеваниям и легче с ними справляется. У организма есть специальные регуляторные органы, позволяющие использовать из принятой пищи и усваивать необходимые питательные вещества, в таком количестве, которое ему требуется в данный момент. Кроме того, многие вещества человеческий организм не в состоянии синтезировать в процессе обмена, они должны поступать с пищей, иначе возникают болезни, связанные с неполноценным питанием.

Питание должно быть умеренным, разнообразным, сбалансированным по калорийности с учетом затрат на трудовую деятельность и возрастных особенностей организма.

Правильное рациональное питание обеспечивает нормальное физическое развитие. Оно повышает устойчивость организма к резким колебаниям температуры и влажности воздуха, воздействию различных вредных экологических факторов.



Открытие школьной столовой

4 июня 2012 года в 11.00. часов в Петровской средней общеобразовательной школе был открыт новый пищеблок с полным технологическим циклом для обеспечения питания учащихся. На открытии присутствовали: глава администрации муниципального образования Приозерский муниципальный район Ленинградской области С.А. Потапова, заместитель главы администрации по социальным вопросам Л.А. Котова, председатель комитета образования Е.А. Шкута. В обеденном зале работает кондиционер и система вентиляции. Закуплено и установлено современное технологическое и холодильное оборудование на сумму 1 миллион 10 тысяч рублей: линия раздачи питания «Аста», универсальный привод, посудомоечная и тестомесильная машины. Организацию питания осуществляет индивидуальный предприниматель Иванова Светлана Владимировна. Профессиональный повар – кондитер Головкина Наталья Николаевна, бывшая выпускница школы, обеспечивает приготовление качественных блюд для питания детей.



Открытие детского оздоровительного лагеря

Открытие столовой способствовало тому, что при школе начали свою работу летний оздоровительный лагерь и лагерь труда и отдыха с трехразовым горячим питанием после длительного перерыва.



Организация школьного питания

Для общественного питания муниципального бюджетного образовательного учреждения «Петровская средняя общеобразовательная школа» и для обслуживания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 в школе оборудована столовая, работающая на продовольственном сырье.

Помещение столовой находится на 1 этаже здания образовательного учреждения и представляет собой светлый просторный, уютный и теплый зал, а также включает в себя производственные, бытовые и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят горячий цех, овощной цех (для первичной и вторичной обработки овощей), мясо-рыбный цех, кондитерский цех, холодный цех раздаточная зона (в которую входит раздаточная, оборудованная мармитами, витрина) и обеденный зал. В помещении столовой осуществляется реализация готовых кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

В производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в моечном помещении.

При обеденном зале столовой установлено 3 умывальника. Рядом с умывальниками располагаются электросушилки для рук.

Искусственное освещение осуществляется светильниками.

При столовой имеются обеденный зал на 55 мест.

Коллектив школьной столовой состоит из трех человек:

Иванова Светлана Владимировна – заведующая производством школьной столовой.

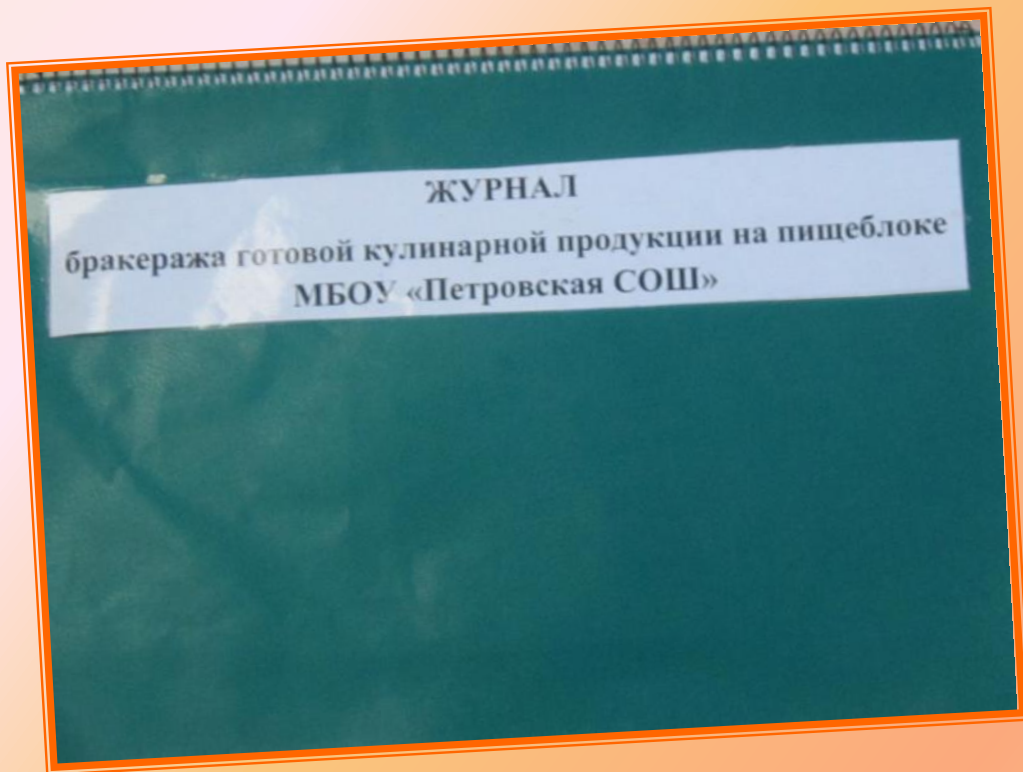
Федорова Татьяна Максимовна – повар столовой.

Бибцева Елена Евгеньевна – рабочая столовой.

В образовательном учреждении работает ответственная по питанию – **Смирнова Вера Борисовна**. В её обязанности входит заполнение бракеражного журнала, контроль за рационом питания, выдача молока. Периодически проводятся совместные проверки с технологом комитета образования Черноусовой Н.А.



Документация школьной столовой



Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение в реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
5.09.	9 ⁰⁰	Каша рисовая Чай с сахаром Мед пшени Машины Сыр пол.	хороший, слад- кая, мягкая, хорошая сладкий срок годности срок годности	реф	Сид	
	12 ⁰⁰	Пассожики Ламбани Мекенное Каша лу сыр Мед пшени	хороший, слад- кая, мягкая, хорошая хороший, мяг- кая, срок годности хороший сладкий	реф	Сид	



ЖУРНАЛ
бракеража пищевых продуктов и продовольственного
сырья на пищеблоке МБОУ «Петровская СОШ»

ВЕДОМОСТЬ
контроля за рационом питания
МБОУ «Петровская СОШ»

ЖУРНАЛ
проведения витаминизации
третьих и сладких блюд
в пищеблоке МБОУ
«Петровская СОШ»



**Журнал здоровья
МБОУ «Петровская СОШ»**

**ЖУРНАЛ
учета неисправностей технологического и холодильного
оборудования МБОУ «Петровская СОШ»**

2012 - 2013 уч. год.

**Журнал учета температурного
режима холодильного
оборудования
МБОУ «Петровская СОШ»**

2012 - 2013 уч. год.



Оснащение пищеблока

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Кухонной и столовой посудой, разделочным инвентарем столовая школы обеспечена в полном объеме. В достаточном количестве на складе имеются стаканы, тарелки под 1-е и 2-е блюда, подтарельники, блюда для выкладки буфетной продукции, креманки, салатники (стекло, фарфор), ложки, вилки, ножи (нержавейка) и др. Запасы посуды пополняются по мере необходимости за счет средств Комбината школьного питания.

Зал оснащен удобной мебелью современного дизайна: столы шестиместные, покрытие которых позволяет проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Все повара и технический персонал столовой обеспечен специальной рабочей одеждой, соответствующей санитарным нормам, в расчете трех комплектов на одного работника.

Наименование цехов	Оборудование	количество
Овощной цех	Картофелеочистительная машина МОК-150У	1
	Овощерезательная машина МПО-1-02	1
	Холодильник Смоленск	1
Мясо-рыбный цех	Ванна для оттаивания продуктов (нерж.)	2
	Стол разделочный	2
	Холодильная камера	1
	Мясорубка МИМ80	1
	Колода разрубочная	1
	Весы электронные CAS ER JR-6 СВ	1
	Стол разделочный (нерж, полка оцинк)	1
Кондитерский цех	Стеллаж кухонный (полки нерж, стойки оцинк.)	1
	Кипятильник (для кипячения питьевой воды) КНЭ-50/100	1
	Подставка под кипятильник (нерж.)	1
	Весы электронные CAS ER JR-6 СВ	1
	Тестомесительная машина	1

Горячий цех	Плита электрическая ЭП-6 ЖШ	1
	Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40	1
	Мармит ПМЭС-70КМ	1
	Холодильник Смоленск	1
	Кабина КК-70 КМ (универ)	1
	Духовой шкаф	1
	Стол разделочный (нерж,каркас полка оцинк.)	2
	Привод электр. АКИМ-101245001ТУ	1
	Весы электронные CAS ER JR-6 CB	1
Моечная кухонной и столовой посуды	Посудомоечная машина SILANOS E50PS с помпой	1
	Ванная 2-х секционная (нерж)	2
	Стеллаж для тарелок СКТН-4	2
	Стеллаж для стаканов СКСН-5	2
	Стол для сбора остатков пицци СПСО-1-0,6/095	1
	Стол производственный (нерж,каркас,полка оц.) СРО - 1200	1

	Полка для хранения разделочных досок ПКД-600	2
	Полка для хранения крышек настенная ПКК-600	1
Холодный цех	Шкаф холодильный ШХ-0,80М	1
	Стол производственный СРП-0,6/1,2	1
	Морозильная камера Смоленск	1
Раздача	МармитЭМК-70КМ	1
	Современная линия раздачи	1



Санитарное состояние производственных помещений, соблюдение санитарных норм и правил, сроков реализации сырья и готовой продукции по отзыву районного центра Роспотребнадзора

Все помещения кухни подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств, а обеденный зал – после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств с использованием специальной ветоши.

Для проведения уборки и дезинфекции помещения и оборудования используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению с соблюдением инструкций по их применению.

Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, столов, шкафов производится работниками кухни строго в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Пищевые отходы хранят в специальных емкостях с крышкой в специально выделенном месте. Емкости ежедневно промываются моющими средствами.

Уборка кухни и обеденного зала производится силами технического персонала без привлечения детей.

Для соблюдения правил личной гигиены детьми и персоналом в обеденном зале установлены три умывальные раковины с подводкой холодной и горячей воды. Каждый умывальник обеспечен мылом и электросушилками для рук. Все санитарно-техническое оборудование ежедневно моется с применением чистящих и дезинфицирующих средств.



Состояние охраны труда и техники безопасности

Для плодотворной и безопасной работы школьной столовой имеется система пожарной безопасности, вентиляция, запасной выход. Все электроприборы обеспечены УЗО. Ведется журнал по технике безопасности, имеются в наличии инструкции по охране труда и инструкции должностных обязанностей. Продолжительность рабочего дня работников столовой соответствует нормам КЗОТа РФ.

Соблюдается тепловой режим в цехе приготовления пищи, освещенность рабочих мест соответствует нормам САНПИНа. У каждого работника имеется по 3 комплекта униформы. Для мытья посуды работники применяют резиновые перчатки и моющие средства, входящий в санитарный перечень.

Укомплектована аптечка первой медицинской помощи, которая храниться в доступном и защищенном месте. Ее оснащение и пригодность использования периодически проверяется работником ФАП.

Все работники столовой имеют личную медицинскую книжку установленного образца.

Сотрудниками столовой строго соблюдаются сроки проведения медицинских обследований и лабораторных исследований.

Все работники столовой привиты в соответствии с календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показателям.

В 2011 году все сотрудники столовой прошли диспансеризацию в Сосновской поликлинике.

Помещения обеденного зала и пищеблока выложены плиткой, освещение оборудовано современными светильниками. В обеденном зале проведена система вентиляции.



Эстетическое состояние пищеблока







Эстетическое состояние обеденного зала

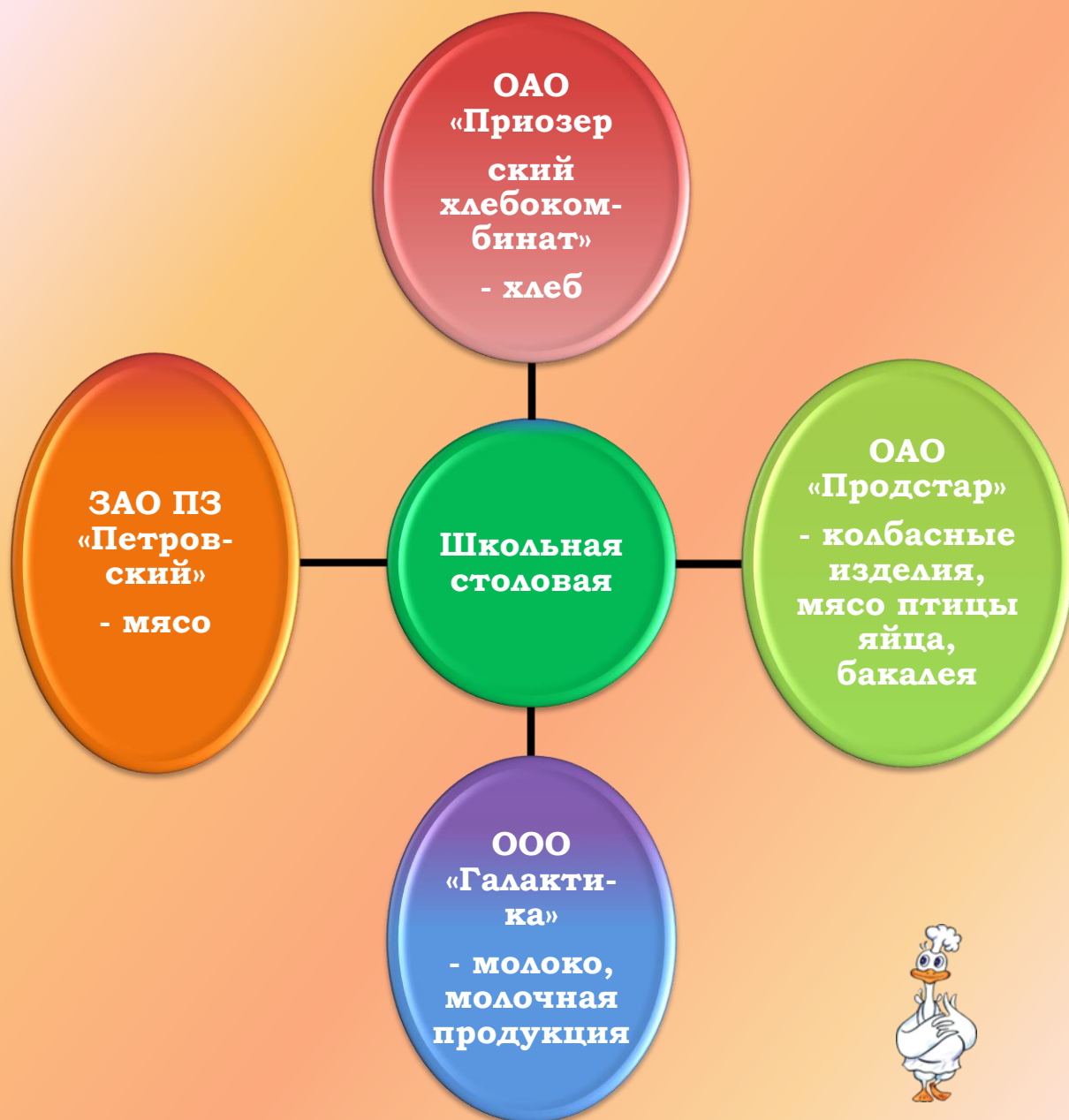


Взаимодействие по вопросам питания с разными структурами ОУ

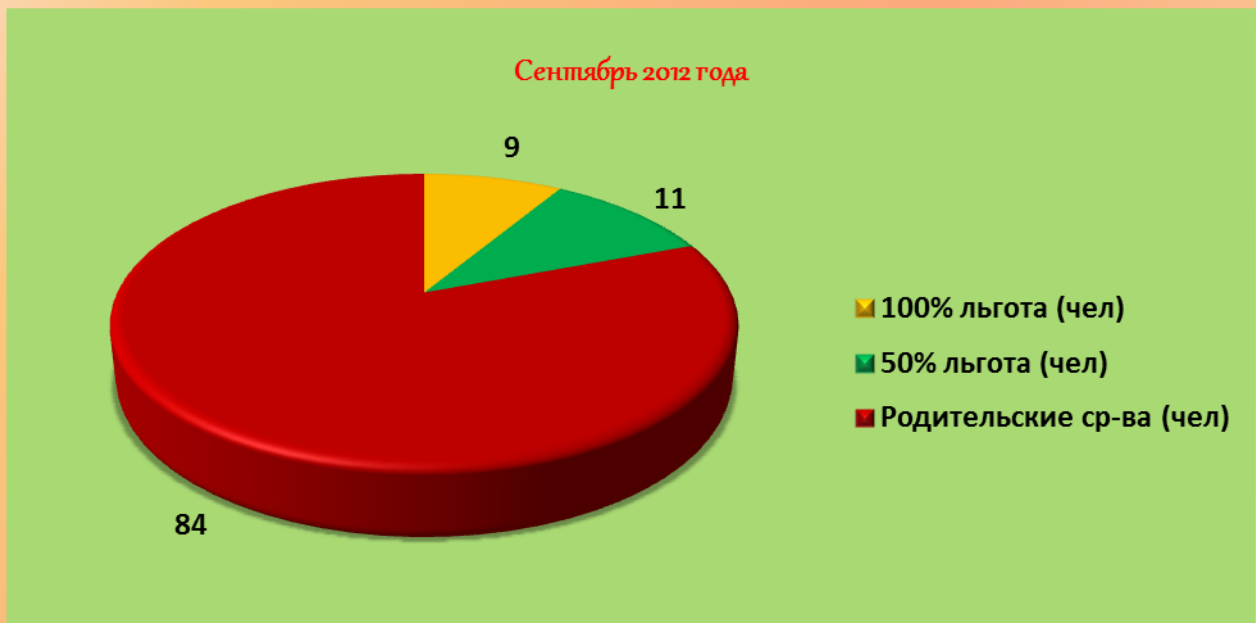
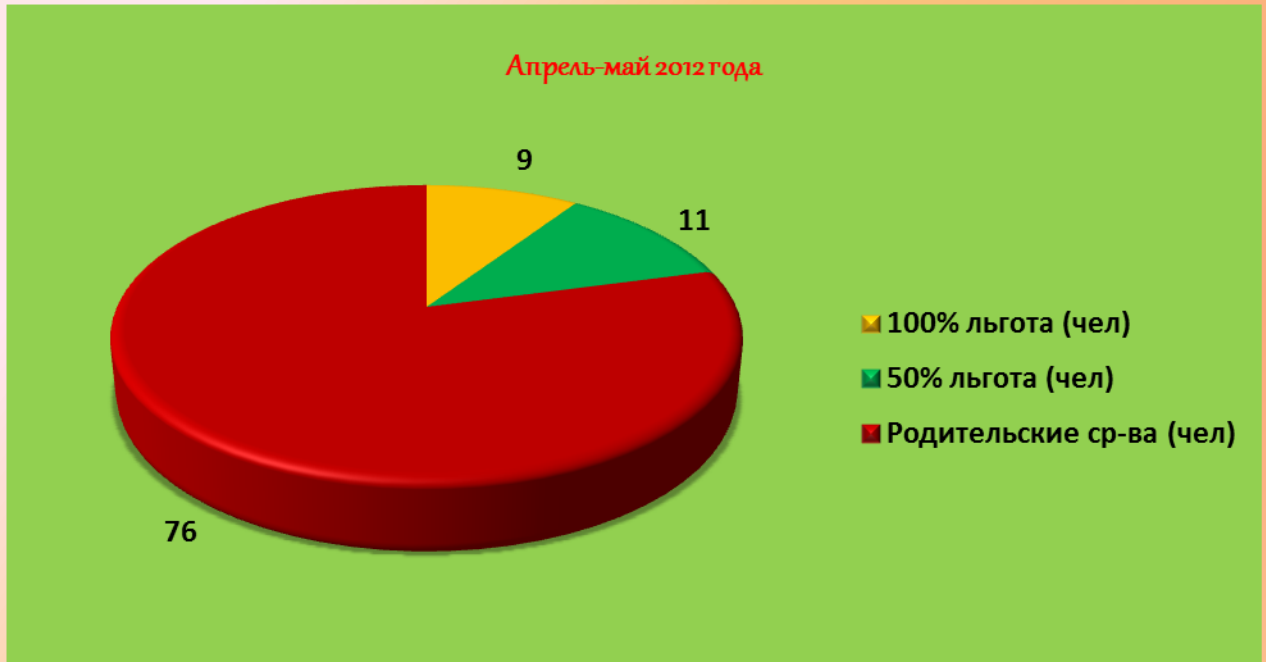


Снабжение продовольственными товарами


Школьная столовая снабжается продовольственными товарами в соответствии с договорами, заключенными с индивидуальным предпринимателем Ивановой С.В. На все виды товаров имеются соответствующие сертификаты качества.



Охват горячим питанием



Меню для 50% льготного питания

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»

Е.А.Мыльникова

МЕНЮ

Льготное питание

«3» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 50%:

Макароны 150/10г	4-00 руб.
Сосиска отварная 70г	14-00 руб.
Чай с сахаром 200г	4-00 руб.
Хлеб 35г	2-00 руб.
Сушки 30г	2-00 руб.
Яблоко 100г	4-00 руб.

ИТОГО: 30-00 руб.

«4» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 50%:

Каша пшеничная 200/5г	10-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Хлеб пшеничный 50г	3-00 руб.
Масло 10г	2-00 руб.
Сыр 20г	4-00 руб.
Апельсин 140г	9-00 руб.

ИТОГО: 30-00 руб.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»

Е.А.Мыльникова

МЕНЮ

Льготное питание

«5» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 50%:

Запеканка творожная со сгущенкой 180/20г	21-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Сушки	2-00 руб.
Яблоко 100г	5-00 руб.

ИТОГО: 30-00 руб.

«6» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 50%:

Каша рисовая 180/20г	6-60 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Масло 10 г	2-20 руб.
Сыр 20 г	4-20 руб.
Хлеб пшеничный 50г	2-00 руб.
Кефир 200г	13-00 руб.

ИТОГО: 30-00 руб

Калькуляцию составил:



С.В. Иванова



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»
Е.А.Мыльникова

МЕНЮ

Льготное питание
«7» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 50%:

Каша манная 200/10г	7-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Колбаса п/к 30 г.	9-00 руб.
Хлеб пшеничный 50г	3-00 руб.
Банан 200г	9-00 руб.
<hr/>	
ИТОГО:	30-00 руб.

«10» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 50%:

Греча рассыпчатая 150г	5-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Сосиска отварная 70 г.	14-00 руб.
Хлеб ржаной 35г	2-00 руб.
Булочка 60г	
<hr/>	
ИТОГО:	30-00 руб.

Калькуляцию составил:



С.В. Иванова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»
Е.А.Мыльникова

МЕНЮ

Льготное питание
«11» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 50%:

Каша пшеничная 200/5г	8-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Хлеб пшеничный 50г	3-00 руб.
Масло 10г	3-00 руб.
Сыр 20г	2-00 руб.
Яблоко 180г	4-00 руб.
	11-00 руб.
<hr/>	
ИТОГО:	30-00 руб.

«12» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 50%:

Оладьи со гущенкой 170/30г	16-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Яблоко 200 г	12-00 руб.
<hr/>	
ИТОГО:	30-00 руб.

Калькуляцию составил:



С.В. Иванова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»
Е.А.Мыльникова

МЕНЮ

Льготное питание
«13» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 50%:

Каша пшеничная 200/5г	8-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Хлеб пшеничный 50г	3-00 руб.
Масло 10г	2-00 руб.
Яблоко	10-00 руб.
Пряники 60г	5-00 руб.
<hr/>	
ИТОГО:	30-00 руб.

«14» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 50%:

Макароны 150 г	3-00 руб.
Сосиска 70 г	14-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Хлеб 35 г	2-00 руб.
Апельсин 130г	9-00 руб.
<hr/>	
ИТОГО:	30-00 руб.

Калькуляцию составил:



С.В. Иванова



Меню для 100% льготного питания

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ «Петровская СОШ»
 Е.А.Мыльникова

МЕНЮ
 Льготное питание
 «3» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 100%:


Макароны 150/10г	4-00 руб.
Сосиска отварная	14-00 руб.
Чай с сахаром 200г	4-00 руб.
Хлеб	2-00 руб.
Сушки	2-00 руб.

ИТОГО: 26-00 руб.

ОБЕД 100%:

Суп вермишелевый с курицей 250 г	12-30 руб.
Рагу овощное 200/10 г	15-70 руб.
Компот с/ф 200г	4-00 руб.
Хлеб 35 г	2-00 руб.

ИТОГО: 34-00 руб.

Калькуляцию составил:  С.В. Иванова

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ «Петровская СОШ»
 Е.А.Мыльникова

МЕНЮ
 Льготное питание
 «4» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 100%:

Каша пшеничная 200/5г	10-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Хлеб пшеничный 50г	3-00 руб.
Масло 10г	2-00 руб.
Сыр 20г	4-00 руб.

ИТОГО: 21-00 руб.

ОБЕД 100%:

Суп гороховый 250 г	10-50 руб.
Пюре картофельное 150/5 г	7-50 руб.
Котлета рыбная 70 г	15-00 руб.
Компот с/ф 200г	4-00 руб.
Хлеб 35 г	2-00 руб.

ИТОГО: 39-00 руб.

Калькуляцию составил:  С.В. Иванова

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ «Петровская СОШ»
 Е.А.Мыльникова

МЕНЮ
 Льготное питание
 «5» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 100%:


Запеканка творожная со сгущенкой 180/20г	21-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Сушки 30г	2-00 руб.

ИТОГО: 25-00 руб.

ОБЕД 100%:

Рассольник 250/10 г	10-00 руб.
Греча рассыпчатая 150/5 г	6-00 руб.
Котлета куриная 70 г	13-00 руб.
Компот с/ф 200г	3-00 руб.
Хлеб 35 г	2-00 руб.

ИТОГО: 35-00 руб.

Калькуляцию составил:  С.В. Иванова



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»
Е.А. Мильникова

МЕНЮ

Льготное питание
«6» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 100%:

Каша рисовая 180/20г
Чай с сахаром 200г
Масло 10 г
Сыр 20 г
Хлеб пшеничный 50г

6-60 руб.
2-00 руб.
2-20 руб.
4-20 руб.
2-00 руб.

ИТОГО: 17-00 руб.

ОБЕД 100%:

Щи из свежей капусты 250/10 г
Запеканка картофельная с мясом 200/5 г
Компот с/ф 200г
Хлеб 35 г

11-00 руб.
26-00 руб.
4-00 руб.
2-00 руб.

ИТОГО: 43-00 руб.

Калькуляцию составил:



С.В. Иванова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»
Е.А. Мильникова

МЕНЮ

Льготное питание
«7» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 100%:

Каша манная 200/10г
Чай с сахаром 200г
Колбаса п/к 30 г.
Хлеб пшеничный 50г

7-00 руб.
2-00 руб.
9-00 руб.
3-00 руб.

ИТОГО: 21-00 руб.

ОБЕД 100%:

Суп гороховый 250 г
Голень куриная 100 г
Макароны 150 г.
Компот с/ф 250г
Хлеб 35 г

11-00 руб.
18-00 руб.
4-00 руб.
4-00 руб.
2-00 руб.

ИТОГО: 39-00 руб.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»
Е.А. Мильникова

МЕНЮ

Льготное питание
«10» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 100%:

Греча рассыпчатая 150г
Чай с сахаром 200г
Сосиска отварная 70 г.
Хлеб ржаной 35г

5-00 руб.
2-00 руб.
14-00 руб.
2-00 руб.

ИТОГО: 23-00 руб.

ОБЕД 100%:

Суп овощной 250/10 г
Голубцы ленивые 200/10 г
Компот с/ф 250г
Хлеб 35 г

5-00 руб.
26-00 руб.
4-00 руб.
2-00 руб.

ИТОГО: 37-00 руб.

Калькуляцию составил:



С.В. Иванова



С.В. Иванова



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»
Е.А.Мильникова

МЕНЮ
Льготное питание
«11» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 100%:

Каша пшеничная 200/5г	8-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Хлеб пшеничный 50г	3-00 руб.
Масло 10г	2-00 руб.
Сыр 20г	4-00 руб.

ИТОГО: 19-00 руб.

ОБЕД 100%:

Борщ 250/10 г	12-00 руб.
Пюре картофельное 150/5 г	8-00 руб.
Котлета рыбная 70 г	15-00 руб.
Компот с/ф 200г	4-00 руб.
Хлеб 35 г	2-00 руб.

ИТОГО: 41-00 руб.

Калькуляцию составил:



С.В. Иванова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»
Е.А.Мильникова

МЕНЮ
Льготное питание
«12» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 100%:

Оладьи со сгущенкой 170/30г	16-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Яблоко 100г	7-00 руб.

ИТОГО: 25-00 руб.

ОБЕД 100%:

Суп вермишелевый 250/10 г	10-00 руб.
Макароны 150 г	4-00 руб.
Котлета из говядины 50 г	15-00 руб.
Компот с/ф 200г	4-00 руб.
Хлеб 35 г	2-00 руб.

ИТОГО: 35-00 руб.

Калькуляцию составил:



С.В. Иванова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»
Е.А.Мильникова

МЕНЮ
Льготное питание
«13» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 100%:

Каша пшеничная 200/5г	8-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Хлеб пшеничный 50г	3-00 руб.
Масло 10г	2-20 руб.
Яблоко	9-80 руб.

ИТОГО: 25-00 руб.

ОБЕД 100%:

Суп рыбный 250/10 г	12-00 руб.
Макароны 150 г	4-00 руб.
Котлета куриная 50 г	13-00 руб.
Компот 200г	4-00 руб.
Хлеб 30 г	2-00 руб.

ИТОГО: 35-00 руб.

Калькуляцию составил:



С.В. Иванова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Петровская СОШ»
Е.А.Мильникова

МЕНЮ
Льготное питание
«14» сентября 2012 г.

ЗАВТРАК 100%:

Макароны 150 г	3-00 руб.
Сосиска 70 г	14-00 руб.
Чай с сахаром 200г	2-00 руб.
Хлеб 35 г	2-00 руб.

ИТОГО: 21-00 руб.

ОБЕД 100%:

Суп гороховый 250 г	10-50 руб.
Пюре картофельное 150/5 г	7-50 руб.
Котлета рыбная 70 г	15-00 руб.
Компот с/ф 200г	4-00 руб.
Хлеб 35 г	2-00 руб.

ИТОГО: 39-00 руб.

Калькуляцию составил:



С.В. Иванова

Эксклюзив школьной столовой

Блюда в школьной столовой отличаются эстетическим и аппетитным оформлением, привлекающим взгляды школьников и работников школы. Особенно закуски.



Фирменные блюда школьной столовой

Овсяные оладьи

Ингредиенты (на 3 порции):

Овсяные хлопья 100 гр., вода 1,5 ст., мука 2 ст.л. с горкой, разрыхлитель $\frac{1}{2}$ ч.л., яйцо-1 шт., сахар 3 ст.л., ванильный сахар по вкусу, раст. масло для жарки, цедра апельсина



Приготовление:

Воду довести до кипения, высыпать овсяные хлопья и варить кашу до густоты. Готовую овсяную кашу остудить.

Добавить в миску с кашей яйцо, сахар, муку, разрыхлитель.

Все тщательно перемешать и добавить столовую ложку натертой апельсиновой цедры.

На раскаленную сковороду с растительным маслом столовой ложкой выкладывать полученное тесто и жарить с двух сторон до румяной корочки.



Блинчики и с творогом

Ингредиенты (на 4 порции):

1,5 ст. молока, 1 ст. муки, 1 яйцо, масло раст. 20 гр., соды на кончике ножа, соль и сахар по вкусу, 200 гр. Творога, 30 гр. Сметаны.



Приготовление:

Замесить однородное тесто. Блинчики выпекать на среднем огне до золотистого цвета. Для начинки смешать творог с сахаром и сметаной. Заворачивать приготовленный творог в блинчики трубочкой или конвертиком. Подавать к чаю или на десерт.



Выдержки из книги жалоб и предложений

« 14 » мая 2012г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 1

Хочу выразить благодарность по поводу своевременной работы сотрудников на объекте наших детей Михаила и Михаила Георгия.

Иль

« 12 » сентября 2012г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 2

Выражаю спасибо И. П. Ивановой С. В. за организацию и качественную работу для наших детей.

Анна

« 14 » сентября 2012г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 3

Выражаю спасибо работникам столовой за аппетитную еду, разнообразие блюд и доброжелательность. Всегда приятно тут позавтракать и пообщаться.

Евгений

« 14 » сентября 2012г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 3

Выражаю благодарность всем работникам школьной столовой за отличное приготовление пищи, качественное обслуживание и всегда открытые двери для учащихся и учителей. Желаю им в дальнейшем продолжать нас радовать своей работой, качественной продукцией. Также выражаю благодарность всем сотрудникам за организацию питания во время летней работы.



Воспитательный момент школьной столовой



Правила поведения в столовой

1. Не входи в столовую в верхней одежде, грязной обуви. Не клади на стол портфель, сумки и другие предметы.
2. Обязательно мой руки перед едой. Береги своё здоровье.
3. Ешь опрятно и спокойно, не торопясь, тщательно пережёвывая пищу.
4. «Когда я ем, я глух и нем». Помни, что разговоры и игры во время еды могут стать очень опасными для здоровья и жизни.
5. Не дожёвывай на ходу, съедай всё за столом. Выносить еду из столовой не разрешается.
6. Обязательно убери после еды за собой посуду. Не забудь поблагодарить тех, кто так вкусно тебя накормил.