

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛЯНТОРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4»**



628449, 7 микрорайон, г.п. Лянтор, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Тюменская область, Сургутский район телефон/факс: (34638) 25-6-87;
e-mail: lschool4@mail.ru

**Конкурс
«Лучшая школьная столовая»**



ПОРТФОЛИО

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



АДМИНИСТРАЦИЯ СУРГУТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
«Лянторская средняя общеобразовательная школа № 4»
(МБОУ «Лянторская СОШ № 4»)

628449, 7 микрорайон, г.п. Лянтор, Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Тюменская область, Сургутский район
телефон/факс: (34638) 25-6-87; e-mail: lschool4@mail.ru

«20» октября 2021 года

№1400

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая»

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лянторская средняя общеобразовательная школа №4»
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	628449, Тюменская область, Сургутский район, г.п. Лянтор, 7 микрорайон
3.	Телефон, факс	8 (346 38) 25-6-87
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	Саютина Ольга Яковлевна
5.	Сведения об участнике конкурса - ФИО (полностью), - образование, - общий стаж в профессии, - должность (с указанием разряда), - стаж работы, - контактный телефон (сотовый)	-Завьялова Елизавета Арсентьевна -высшее -39 лет -председатель правления Сургутского территориального потребительского общества (далее СТПО) -39 лет -8-9048791742
6.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего управление в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	Байбародских Оксана Михайловна, ведущий специалист отдела организации и обеспечения отдыха детей департамента образования и молодежной политики администрации Сургутского района 8 (3462) 52-91-24

Даю свое согласие на обработку моих персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучшая школьная столовая». 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: СТПО, МБОУ «Лянторская СОШ №4»  Завьялова Е. А./

Директор МБОУ «Лянторская СОШ №4»





О. Я. Саютина/





СУРГУТСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
ХАНТЫ-МАНСЙСКОГО АВТОНОМНОГО
ОКРУГА – ЮГРЫ

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
АДМИНИСТРАЦИИ
СУРГУТСКОГО РАЙОНА**

ул. Бажова, д. 16, г. Сургут,
Тюменская область, Ханты-Мансийский
автономный округ - Югра, 628412

Тел: (3462) 52-60-22
(3462) 52-60-14
uoa@admnr.ru

Е-mail:
26.10.2021 № 6/н
на исх. № _____ от _____

**Представление
на участника конкурса «Лучшая школьная столовая»**

Муниципальное образование Сургутский район

Полное наименование муниципального общеобразовательного учреждения в соответствии с Уставом: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лянторская средняя общеобразовательная школа №4»

Адрес (местонахождение) муниципального общеобразовательного учреждения, контактный телефон: 628449, Тюменская область, Сургутский район, г.п. Лянтор, 7 микрорайон; 8 (346 38) 25-6-87

E-mail: lschool4@mail.ru

http: www.lschooll4.ru

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального общеобразовательного учреждения:

Сакутина Ольга Яковлевна

Полное наименование организации общественного питания муниципального общеобразовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: Сургутское территориальное потребительское общество (СТПО)

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания: Завьялова Елизавета Арсентьевна

Адрес (местонахождение) организации общественного питания, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон 628446 Ханты-Мансийский автономный округ-Югра, Сургутский район, д. Русскинская, ул. Просвещения, дом 4; 8 (3462) 25-66-88.

Основание для представления:

Протокол от 25.10.2021 г. № 1 заседания жюри муниципального этапа конкурса «Лучшая столовая школы».

Председатель жюри

В.В. Лупырь

Директор департамента

О. И. Кочурова

Дата подачи заявки: 20.10.2021г.



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 бюджетном общеобразовательном учреждении «Лянторская средняя общеобразовательная школа №4» Сургутского района Тюменской области разработано примерное 12-ти дневное меню в соответствии с утвержденными «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 11.11.2020г. Регистрационный №60833, А.Ю. Попова). Также разрабатываются технико-технологические карты новых блюд для расширения рациона питания.

Текущее меню соответствует утверждённому примерному меню. Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утверждённое Сургутским территориальным потребительским обществом и согласовывается с руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указывается сведения об объёмах блюд, пищевой ценности, названия кулинарных изделий и номер рецептуры.

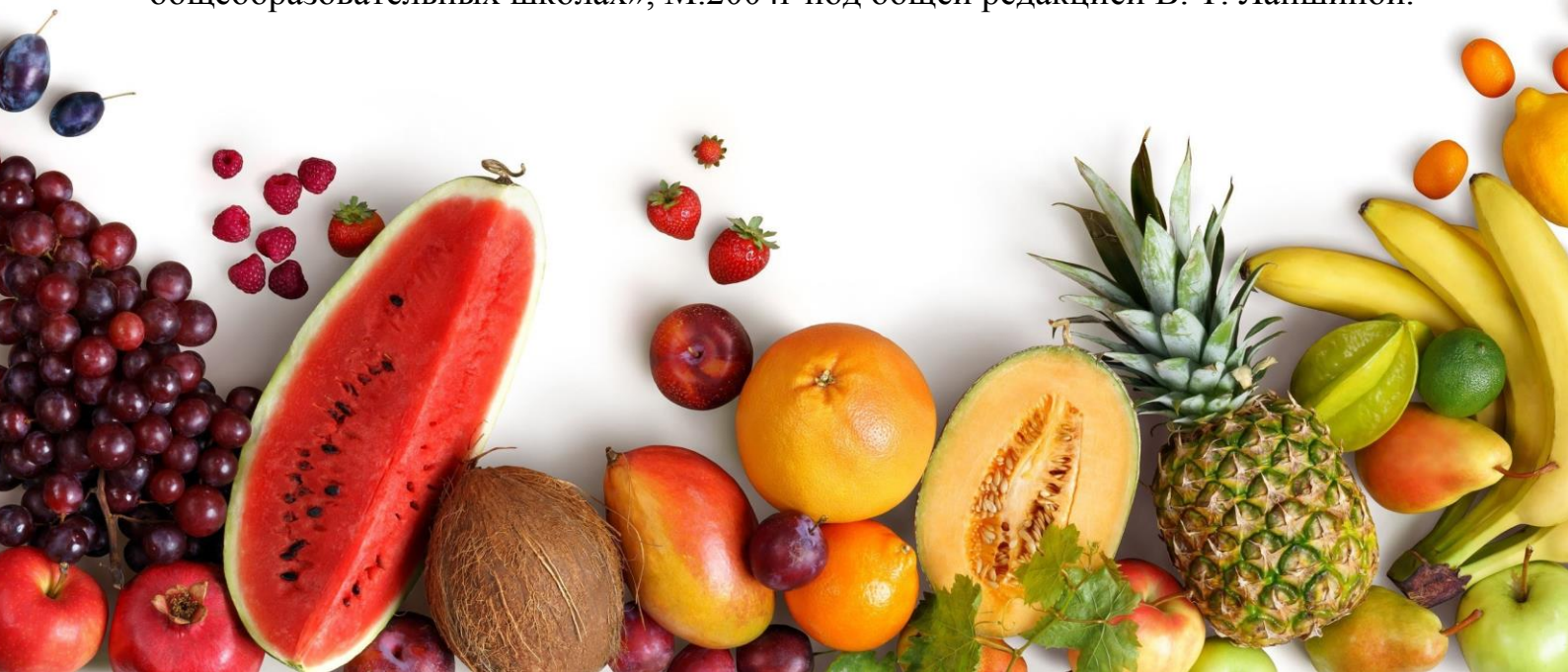


Разработка комплексных завтраков, обедов и полдников основывается на следующих принципах:

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 12 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка.

В процессе работы используется материал сборника «Рецептура блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», М.2004г под общей редакцией В. Т. Лапшиной.



В работе немаловажное значение мы придаём оформлению блюд. Красивое оформление блюд возбуждает аппетит, привлекает внимание ребёнка к предстоящей еде, повышает усвоение пищи. При украшении блюд и их окончательном оформлении совершенно необходимо самым строгим образом соблюдать все санитарные правила, так как этот этап обработки является заключительным и никакой тепловой обработки блюдо больше не проходит.

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.

При выборе блюд для комплексного обеда учитывается использование разнообразных продуктов для того, чтобы обед был полноценным. Если первое блюдо – овощной суп (например, «Суп из овощей со сметаной»), то второе блюдо – с использованием крупы (например, «Рис, припущенный со сливочным маслом» и «Биточек рубленый из филе птицы, запеченный с помидором и сыром»). Если первое блюдо с крупой или бобовыми (например, «Суп картофельный с бобовыми (горохом)»), то второе блюдо – овощное (например, «Пюре картофельное» и «Шницель рыбный, натуральный»).

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

При приготовлении блюд используется йодированная поваренная соль.

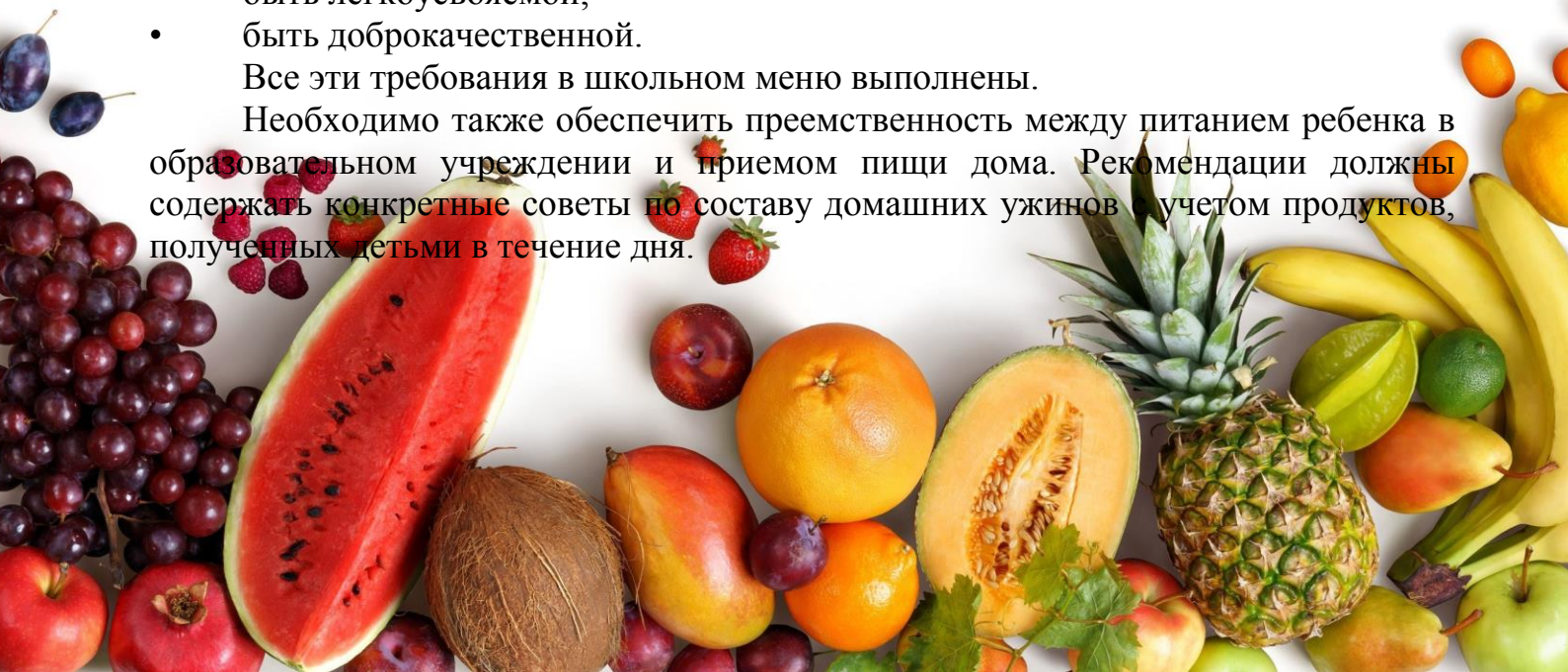
В меню не содержатся продукты, не рекомендованные для питания детей школьного возраста.

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

Российская Федерация, Тюменская область,
ШКОЛЬНЫЕ СТОЛОВЫЕ
 автономный округ
 наименование предприятия
 СУРГУТСКОЕ ТЕРРИТОРИАЛЬНОЕ
 ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЕ ОБЩЕСТВО

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

4

Наименование блюда: Суп картофельный с бобовыми

Рецептура № 139

По сборнику рецептов 2004 год. Под редакцией В. Т. Лапшиной

Рецептура

Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	На 100 порций		Химический состав, г			
			брутто,к г	нетто, кг	сухие веществ	белки	жиры	углево- ды
Картофель до 1 января 30%	71,43	50,00	7,143	5,000	10,70	1,00	0,20	8,15
Картофель с 1 января 35%	76,92		7,692					
Картофель с 1 марта 40%	83,33		8,333					
Горох (фасоль)	20,00	20,00	2,000	2,000	17,20	4,60	0,32	9,62
Морковь до 1 января 20%	12,50	10,00	1,250	1,000	1,20	0,13	0,01	0,69
Морковь с 1 января 25%	13,30		1,330					
Лук репчатый	12,00	10,00	1,200	1,000	1,40	0,14	0,02	0,82
Лук репчатый (вместо корня)	3,60	3,00	0,360	0,300	0,42	0,04	0,01	0,25
Масло сладко-сливочное	5,00	5,00	0,500	0,500	4,20	0,03	4,13	0,04
Вода	180,00	180,00	18,000	18,000	0,00	0,00	0,00	0,00
Соль поваренная йодированная	0,38	0,38	0,038	0,038	0,38	0,00	0,00	0,00
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001	0,01	0,00	0,00	0,00
Выход готового блюда		250,00			33,41	5,58	4,12	17,81

Технология приготовления

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, моют, очищают, повторно промывают, ошпаривают, нарезают кубиками. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают кубиками. Картофель нарезают крупными кубиками. Морковь и лук пассеруют с добавлением сливочного масла. Бобовые (кроме гороха лушнёного) перед варкой замачивают в холодной воде на 5-8 ч (на 1 кг сухого зерна 2 л воды, температура воды 15оС.)

Подготовленный горох кладут в бульон или воду и варят горох-60-90 мин, фасоль-1-2 ч, за 15-20 мин до конца варки доводят картофель пассерованные морковь и лук и варят до готовности. За 5 мин до готовности суп заправляют солью. За 1-2 мин до готовности добавляют лавровый лист и доводят до кипения.

Температура подачи 75оС. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: на поверхности жидкой части блестящий жир. Бобовые имеют характерную для них форму. Нарезка овощей соответствует технологии приготовления. Овощи, бобовые хорошо обработаны, очищены

Цвет: жидкой части – неярко выраженный, светло-серый светло-коричневый, блестящий жир – светло-желтый или от светло – до ярко-оранжевого. Овощей и других компонентов – характерный для

Консистенция: Бобовых, овощей – мягкая.

Вкус: Бульона. Специи дополняют приятные вкусовые ощущения

Запах: Запах пассерованных овощей и томата

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал			Масса, г
5,6	4,1	17,8		132			250
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	P, мг	C, мг	Na, мг	K, мг	
40,00	90,00	2,75	116,3	3,75	179,3	574,8	
B1	B2	A	PP				
0,05	0,08	43,75	1,13				

В. А. Лебедева



Наименование блюда Шницель рыбный натуральный

Рецептура № 391

По сборнику рецептур 2004 год. Под редакцией В. Т. Лапшиной

Рецептура	Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	На 100 порций		Химический состав, г			
				брутто,к г	нетто, кг	сухие вещест	белки	жиры	углево- ды
	Минтай свежий мороженный	185,30	86,00	18,530	8,600	16,77	14,73	0,83	0,00
	Вода	8,00	8,00	0,800	0,800	0,00	0,00	0,00	0,00
	Лук репчатый	23,20	19,48	2,320	1,948	2,73	0,27	0,04	1,60
	Яйца куриные	4,00	4,00	0,400	0,400	1,04	0,51	0,46	0,03
	Сухари	12,00	12,00	1,200	1,200	10,56	1,34	0,17	8,10
	Соль поваренная йодированная	2,00	2,00	0,200	0,200	2,00	0,00	0,00	0,00
	Масло растительное	10,70	10,70	1,070	1,070	10,69	0,00	10,69	0,00
	Масса п/ф		126,00						
	Масса жареного шницеля		100,00						
	Выход готового блюда		100,00			43,78	15,20	13,10	9,80

Технология приготовления

Яйцо обрабатывают при условии их полного погружения в р-р в следующем порядке:

- 1-- обработка в 1-25 р-ре кальционированной соды;
- 2-- обработка в 0,5% р-ре хлорамина;
- 3-- ополаскивание проточной водой в течении не менее 5 мин с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12оС, с добавлением соли из расчёта 7-10 г на 1 л. Минтай зачищают от плавников, хвостовой части, позвоночной кости и делят на филе мелкими кусками для приготовления котлетной массы. Филе без кожи и костей пропускают через мясорубку вместе с луком. Подготовленную массу солят, формируют овальную форму, смачивают в яйце, панируют в сухарях. Изделия укладывают на смазанный растительным маслом противень в один ряд, добавляют воды и запекают в жарочном шкафу или пароконвектомате 20-25 минут при температуре 250-280оС. При отпуске поливают сливочным маслом (доведённым до кипения).

Температура подачи 65°С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: форма шницеля– плоскоовальная.

Цвет: Золотистого цвета. На разрезе – светло-серый или серый

Консистенция: однородная, мягкая, рыхлая, сочная.

Вкус: характерный для рыбной массы; компонентов, входящих в состав.

Запах: характерный для рыбы, компонентов, входящих в состав.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал		
15,2	13,1	9,8		218		
Са, мг	Мg, мг	Fe, мг	P, мг	С, мг	Na, мг	K, мг
49,30	28,90	1,17	20,0	1,48	100,0	389,7
В1	В2	А	РР			
0,01	0,13	23,60	1,16			

В. А. Лебедева



Наименование блюда Пуре картофельное

Рецептура № 520

По сборнику рецептур 2004 год. Под редакцией В. Т. Лапиной

Рецептура

	Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	На 100 порций		Химический состав, г			
				брутто,к г	нетто, кг	сухие вещест	белки	жиры	углево- ды
	Картофель до 1 января 30%	219,87	172,37	21,987	17,237	36,89	3,45	0,69	28,10
	Картофель с 1 января 35%	236,74		23,674					
	Картофель с 1 марта 40%	256,51		25,651					
	Молоко	28,51	28,51	2,851	2,851	3,31	0,83	0,91	1,34
	Масло крестьянское	6,34	6,34	0,634	0,634	4,76	0,05	4,60	0,08
	Соль поваренная йодирован	0,60	0,60	0,06	0,06	0,60	0,00	0,00	0,00
	Выход готового блюда		180			41,62	4,07	5,45	26,86

Технология приготовления

Картофель перебирают, моют, чистят, крупные клубни нарезают дольками, мелкие - целиком укладывают в посуду (слоем 50 см), заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 - 1,5 см., добавляют соль, закрывают крышкой и варят при слабом кипении 95-97оС до готовности 25-40 мин в зависимости от калибра картофеля (готовность-нож легко входит в мякоть картофеля). Отвар сливают, вареный картофель подсушивают 5-7 мин на плите, затем протирают в горячем состоянии через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80оС. В протертый картофель добавляют горячее кипяченое молоко в 2-3 приема, растопленное, доведенное до кипения сливочное масло и перемешивают, взбивая до получения пышной однородной массы, затем прогревают 5-6 мин до температуры 100оС. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г).

Температура подачи 65°С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: пюреобразная масса, сохраняющая форму.

Цвет: белый или светло-кремовый.

Консистенция: пышная, однородная, без непротертых частиц.

Вкус: характерный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без подгорелости.

Запах: свойственный отварному картофелю с молоком и маслом сливочным, без постороннего.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Энергетическая ценность,		Масса, г
4,1	5,5	26,9		176		180 г.
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	P, мг	С, мг	Na, мг	K, мг
54,00	39,60	1,44	115,2	7,68	265,2	902,4
B1	B2	A	PP			
0,048	0,108	34,80	1,44			

В. А. Лебедева



Наименование блюда Огурец солёный порционно

Рецептура

	Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Химический состав, г			
				сухие вещества	белки	жиры	углево- ды
	Огурцы консервированные	105,00	100,00	8,00	0,80	0,10	1,70
	Выход готового блюда		100	7,84	0,78	0,10	1,67

Технология приготовления

Банки с огурцами промывают водой и протирают чистой ветошью. Поционировать по 2-3 кусочка на порцию непосредственно перед раздачей.

Температура подачи +12-+14°C. Хранят при температуре 4±2°C не более 30 мин.

Органолептические показатели

Внешний вид: огурцы примерно одинакового размера.

Цвет: свойственный данному продукту.

Консистенция: плотная, хрустящая.

Вкус: свойственный соленым огурцам, без посторонних привкусов.

Запах: свойственный соленым огурцам, без посторонних запахов.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал		Масса, г
0,8	0,1	1,7		12		100 г.
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	P, мг	C, мг	Na, мг	K, мг
23,00	14,00	0,90	42,0	10,00	8,0	141,0
B1	B2	A	PP			
0,05	0,05	10,00	0,20			

В. А. Лебедева




Наименование блюда Компот из яблок

Рецептура № 631

По сборнику рецептур 2004 год. Под редакцией В. Т. Лапшиной

Рецептура

	Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	На 100 порций		Химический состав, г			
				брутто, кг	нетто, кг	сухие веществ	белки	жиры	углево- ды
	Сахар	24,00	24,00	2,40	2,40	23,98	0,00	0,00	23,95
	Яблоки	45,40	40,00	4,54	4,00	4,38	0,13	0,13	3,14
	Вода	172,00	172,00	17,20	17,20	0,00	0,00	0,00	0,00
	Кислота лимонная	0,20	0,20	0,02	0,02	0,20	0,00	0,00	0,00
	Выход готового блюда		200,00			25,70	0,12	0,11	24,65

Технология приготовления

Яблоки промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. У яблок удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Чтобы плоды не потемнели, их до варки погружают в подкисленную лимонной кислотой воду. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-15 мин и процеживают. В сироп погружают плоды и варят при слабом кипении 6-8 мин. Охлаждают до 20°C. При отпуске в стакан раскладывают фрукты и заливают отваром.

Температура подачи 20°C. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: плоды, нарезанные ломтиками (дольками), залиты прозрачным сиропом отвара), в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих

Цвет: присущий вареным плодам из которых приготовлен компот. Сироп или отвар в компотах: из яблок от желтоватого до оранжевого разной интенсивности.

Консистенция: жидкая. Плодов – мягкая.

Вкус: кисло-сладкий с хорошо выраженным вкусом вареных плодов.

Запах: Типичный для вареных плодов.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Энергетическая ценность,		Масса, г
0,12	0,11	24,65		33,08		200
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	P, мг	C, мг	Na, мг	K, мг
4,32	2,16	0,60	2,6	2,40	6,5	67,0
B1	B2	A	PP			
0,008	0,005	0,00	0,07			

В. А. Лебедева



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



Наименование блюда Суп из овощей

Рецептура № 135

По сборнику рецептур 2004 год. Под редакцией В. Т. Лапшиной

Рецептура

Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	На 100 порций		Химический состав, г			
			брутто,к г	нетто,к г	сухие вещест	белки	жиры	углево- ды
Капуста	25,00	20,00	2,500	2,000	1,92	0,36	0,02	0,94
Картофель до 1 января 30%	71,40	50,00	7,140	5,000	10,70	1,00	0,20	8,15
Картофель с 1 января 35%	76,90		7,690					
Картофель с 1 марта 40%	83,30		8,330					
Морковь до 1 января 20%	12,50	10,00	1,250	1,000	1,20	0,13	0,01	0,69
Морковь с 1 января 25%	13,30		1,330					
Лук репчатый	12,00	10,00	1,200	1,000	1,40	0,14	0,02	0,82
Горошек зеленый	12,00	12,00	1,200	1,200	1,60	0,40	0,02	0,66
Масло сладко-сливочное	5,00	5,00	0,500	0,500	4,20	0,03	4,13	0,04
Соль поваренная йодированная	0,38	0,38	0,038	0,038	0,38	0,00	0,00	0,00
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001	0,01	0,00	0,00	0,00
Сметана	10,00	10,00	1,000	1,000	2,72	0,25	2,00	0,34
Выход готового блюда		260,00			23,17	2,17	5,62	10,60

Технология приготовления

Картофель перебирают, моют, чистят, повторно промывают, нарезают дольками. Морковь перебирают, моют, очищают, повторно промывают, ошпаривают, нарезают мелкой соломкой. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, нарезают мелкой соломкой. Капусту перебирают, удаляют 3-4 наружных листа, промывают проточной водой не менее 5 мин. шинкуют соломкой (1,5x15 мм). Банки с зеленым горошком протирают чистой ветошью. Лук и морковь пассеруют с добавлением сливочного масла.

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную белокачанную капусту, доводят до кипения. Затем кладут картофель и варят 20 минут. За 10-15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, горошек зеленый. За 5 мин. до окончания варки добавляют соль. За 1-2 мин до готовности добавляют лавровый лист, сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г)

Температура подачи 75°C. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: на поверхности жидкой части блески жира. Нарезка овощей соответствует технологии приготовления (кубики, дольки и другие). Овощи очищены (зачищены). Набор

Цвет: жидкой части – неярко выраженный, светло-серый, блесок жира – светло-желтый или от светло – до ярко-оранжевого. Овощей и других компонентов – характерный для них.

Консистенция: Овощей – мягкая, плотная.

Вкус: Бульона. Специи дополняют приятные вкусовые ощущения

Запах: Запах пассерованных овощей и томата

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал		Масса, г
2,2	5,6	10,6		103		260
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	P, мг	С, мг	Na, мг	K, мг
41,80	21,05	0,62	44,0	9,32	160,3	185,0
В1	В2	А	РР			
0,00	0,08	90,50	0,45			

В. А. Лебедева






ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование блюда: Биточек рубленый из курицы, запечённый с помидором и сыром
 Область применения: школьные столовые

Перечень сырья: сыр голландский, томаты, масло сладко-сливочное, хлеб, филе куриное, соль.

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества и безопасности.

Рецептура

	Сырье	Масса, г		На 100 порций		Расход сырья нетто, г на		
		брутто	нетто	брутто, кг	нетто, кг	10 порций	20 порций	30 порций
	Соль поваренная йодированная	1,875	1,875	0,188	0,188	18,8	37,5	56,3
	Филе куриное	56,25	56,25	5,625	5,625	562,5	1125,0	1687,5
	Хлеб	10,0	10,0	1,0	1,0	100,0	200,0	300,0
	Масло сладко-сливочное	3,75	3,75	0,375	0,375	37,5	75,0	112,5
	Томаты	19,125	18,8	1,913	1,880	187,5	375,0	562,5
	Сыр голландский	18,75	18,75	1,875	1,875	187,5	375,0	562,5
	<i>Масса н/ф</i>		<i>130,8</i>					
	Выход готового блюда		100,0			1010,0	2020,0	3030,0

Технология приготовления

Поступившее филе птицы промывают холодной проточной водой, удаляют загрязнения и сгустки крови. Мясо птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке или воде хлебом, кладут соль, хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формируют биточек. Помидоры перебирают, выдерживают в 10% р-ре поваренной соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной питьевой водой не менее 5 мин небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток сначала в цехе первичной обработки овощей и затем ополаскивают в цехе вторичной обработки овощей (холодный цех). Помидоры нарезают кружочками. Сыр натирают на тёрке. На смазанный сливочным маслом противень укладывают биточек, сверху кружочек помидора, посыпают сыром и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течении 25-30 мин. Готовность проверяют на разрезе по появлению бесцветного сока.

Температура в толще изделия не ниже 90°C. Подают с гарниром, соусом или маслом сливочным.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Температура подачи 65°C. Срок реализации: не более 2 часов.



Показатели качества и безопасности

Органолептические показатели

Внешний вид: биточек– овално-приплюснутой формы, сверху расплавленный сыр.

Цвет: корочки изделий из котлетной массы – светло-коричневый или коричневый с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе –светло- коричневый, Цвет сыра – кремовый.

Консистенция: плотная, сочная.

Вкус: характерный для компонентов, входящих в состав куриного биточка,запечёного помидора и расплавленного сыра (сливочный).

Запах: характерный для курицы и компонентов, входящих в состав, сыра.

Физико-химические показатели

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ, %	34,8
Массовая доля жира, %	6,9

Микробиологические показатели

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более.....	1 · 10 ⁴
Масса продукта (г), в которой не допускаются:	
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli).....	0,10 (1,00)
Бактерии рода протей.....	–
S.aureus.....	1,00
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы.....	25,00
Дрожжи, КОЕ/г не более.....	–
Плесени, КОЕ/г не болес.....	–
L.monocytogenes в 25 г не допускается	

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал			Масса, г
18,10	7,00	5,30		159,00			100
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	P,мг	C, мг	Na,мг	K,мг	
182,03	58,95	1,27	93,0	1,15	888,0	108,0	
B1	B2	A	PP				
0,010	0,10	21,00	3,10				

Инженер-технолог


Подпись

В. А. Лебедева

Ф.И.О.

Ответственный исполнитель


Подпись

Ж. М. Зайева

Ф.И.О.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

28

Наименование блюда Рис припущенный

Рецептура № 512

По сборнику рецептур 2004 год. Под редакцией В. Т. Лапшиной

Рецептура

	Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	На 100 порций		Расход сырья нетто, г на		
				брутто, кг	нетто, кг	100	150	200
	Крупа рисовая	62,10	62,10	6,21	6,21	34,50	51,75	69,00
	Вода	316,32	316,32	31,632	31,632	72,53	108,80	145,07
	Соль поваренная йодн	0,12	0,12	0,012	0,012	0,12	1,50	2,00
	Масло крестьянское	8,10	8,10	0,81	0,81	4,50	6,75	9,00
	Выход готового блюда		180			100	150	200

Технология приготовления

Рис перебирают, промывают несколько раз в теплой воде меняя воду. В подсоленную воду добавляют 50% масла и всыпают подготовленную крупу рисовую, при этом удалить всплывшие пустотелые зёрна. Рис варят до загустения, помешивая. Когда каша делается густой вводят оставшееся растопленное сливочное масло, перемешивание прекращают, закрывают котёл крышкой и дают каше упреть 1 час при температуре 100оС: за это время рис приобретает приятный запах и цвет.

Температура подачи 65°С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: зерна сохранили форму, не разварившиеся.

Цвет: белый или серовато-белый.

Консистенция: рассыпчатая, мягкая, однородная.

Вкус: характерный вареному рису с маслом сливочным, без подгорелости.

Запах: свойственный вареному рису с маслом сливочным, без постороннего.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Энергетическая	Масса, г
4,2	5,7	41,7		239	180 г.
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	P, мг	С, мг	Na, мг
16,80	13,20	1,08	61,2	0,00	42,0
В1	В2	А	РР		
0,01	0,02	30,00	0,96		

В. А. Лебедева




Наименование блюда Салат "Полонынский"

Рецептура № 24

По сборнику рецептур 2004 год. Под редакцией В. Т. Лапшиной

Рецептура

	Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	На 100 порций		Химический состав, г			
				брутто,к г	нетто,к г	сухие вещест	белки	жиры	углево- ды
Для салата Для замачивания	Кислота лимонная	0,90	0,90	0,09	0,09	0,88	0,00	0,00	0,00
	Капуста	50,00	25,00	5,00	2,50	2,40	0,45	0,03	1,18
	Соль поваренная йодированная	0,33	0,33	0,033	0,033	0,33	0,00	0,00	0,00
	Соль поваренная йодированная	1,67	1,67	0,167	0,167	1,67	0,00	0,00	0,00
	Сахар	1,00	1,00	0,100	0,100	1,00	0,00	0,00	1,00
	Масло растительное	10,00	10,00	1,000	1,000	9,99	0,00	9,99	0,00
	Лук репчатый	11,90	10,00	1,190	1,000	1,40	0,14	0,02	0,82
	Горошек зеленый	12,00	12,00	1,200	1,200	2,40	0,60	0,02	1,00
	Томаты	30,00	25,00	3,000	2,500	2,00	0,28	0,05	0,95
Огурцы	19,00	15,00	1,900	1,500	0,75	0,12	0,02	0,38	
	Выход готового блюда		100			22,36	1,55	9,92	5,21

Технология приготовления

Белокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев 2-3 листа, замачивают в 10% р-ре поваренной соли 10 мин, прмывают под проточной водой не менее 5 мин, нарезают на две или четыре части, вырезают кочерыгу, нарезают соломкой (1,5x15 см), добавляют соль, перетирают до выделения сока (излишний сок сливают). Огурцы перебирают, выдерживают в 10% р-ре поваренной соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной питьевой водой не менее 5 мин небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У огурцов отрезают кончики с частью мякоти и нарезают тонкими ломтиками. Помидоры перебирают, выдерживают в 10% р-ре поваренной соли в течении 10 мин с последующим ополаскиванием проточной питьевой водой не менее 5 мин небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. У помидор вырезают место прикрепления плодоножки и нарезают кружочек. Лук перебирают, замачивают в 10% р-ре поваренной соли в течении 10 мин, очищают, промывают проточной питьевой водой не менее 5 мин, шинкуют мелкой соломкой. Потребительскую упаковку консервированнх продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью. Консервированный зелёный горошек прогревают в собственном соку, помешивая, при температуре 80-90оС в течении 5 мин. Отвар слив: охлаждают. Подготовленные капусту, огурцы, помидоры, зелёный горошек, лук соединяют, добавляют сахар, соль поваренную йодированную, лимонную кислоту растительное масло и перемешивают, затем добавляют помидоры.

Салат укладывают горкой.

Срок реализации: хранение в холодильнике при температуре +2-+4 не заправленный - 3 часа, заправленный- хранение не допускается!!! Температура подачи +12-+14°С.

Органолептические показатели

Внешний вид: овощи и плоды, нарезанные кусочками по форме и размерам, указанным в технологии, уложены горкой, поверхность среза гладкая, при заправке маслом растительным или

Цвет: типичный для соответствующих видов овощей.

Консистенция: овощи плотные, упругие, хрустящи. Салат сочный.

Вкус: типичный для соответствующих видов овощей, умеренно соленый (кисловато-сладкий или кисловатый) с привкусом растительного масла.

Запах: характерный для овощей с ароматом растительного масла.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Энергетическая ценность,		Масса, г
1,6	9,9	5,2		116		100 г.
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	P, мг	C, мг	Na, мг	K, мг
0,10	3,15	0,69	30,3	22,54	122,3	220,0
V1	V2	A	PP			
0,05	0,05	107,33	3,30			

В. А. Лебедева



Наименование блюда Напиток из плодов шиповника

Рецептура № 705

По сборнику рецептур 2004 год. Под редакцией В. Т. Лапшиной

Рецептура

	Сырье	Масса брутто, г	Масса нетто, г	На 100 порций		Химический состав, г			
				брутто, кг	нетто, кг	сухие веществ	белки	жиры	углево- ды
	Шиповник	20,00	20,00	2,00	2,00	8,00	0,32	0,14	4,48
	Сахар	20,00	20,00	2,00	2,00	14,99	0,00	0,00	14,97
	Вода	200,00	200,00	20,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Выход готового блюда		200,00			20,69	0,30	0,12	17,70

Технология приготовления

Шиповник перебирают и тщательно промывают, для лучшей экстракции измельчают, заливают кипятком, варят

10 мин и оставляют для настаивания на 15 – 20 мин., затем процеживают. В настой добавляют сахар, доводят до кипения и настаивают 2-4 часа.

Отвар процеживают и охлаждают до 20°С.

После этого

Температура подачи 20°С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели

Внешний вид: прозрачный отвар,

Цвет: светло-коричневый.

Консистенция: жидкая, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих помутнения.

Вкус: характерный отвара шиповника, сладкий.

Запах: свойственный отвару шиповника, без постороннего.

Пищевая ценность изделия (блюда)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		Энергетическая ценность,		Масса, г
0,30	0,12	17,70		71,00		200
Са, мг	Mg, мг	Fe, мг	P, мг	C, мг	Na, мг	K, мг
0,00	2,60	0,63	3,4	32,74	2,2	10,0
B1	B2	A	PP			
0,010	0,06	0,00	0,24			

В. А. Лебедева



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



Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

«10» 09 2024 г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 1

Выражаю искреннюю благодарность
всему коллективу нашей школьной
столовой! За чистый труд и старания.
В нашей столовой всегда
чисто, светло и уютно. Всегда
всегда вкусно и красиво. Наши
повара самые лучшие!

Любушкина Катерина Игоревна *Любуш*
+79227744127

«15» сентября 2024 г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 2

Большое спасибо нашим поварам!
Всё вкусно и красиво. Повара
всегда добры и уютны. Хотел бы
возвратить слова и слова!

Луценко К.А. *Лу*
89227991727



Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

«22» 09 2021 г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 4

НАША СТОЛОВАЯ САМАЯ ЛУЧШАЯ!
ЗДЕСЬ ВСЕГДА ВКУСНО НАКОРМИТ И НА-
ПОЯТ. ВСЕГДА УЛЫБНУТСЯ И ПОДДЕР-
ЖАТ. ЛЮБЛЮ ПРОВОДИТЬ СВОБОДНОЕ
ВРЕМЯ ИМЕННО ТУТ! 😊

УГЕНИЦА 10Б КЛАССА

«04» 10 2021 г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 9

Хочется сказать огромное
спасибо работникам школьной
столовой за особое внимание
к питанию обучающихся
нашей школы.

Меню питания отвечает
всем требованиям здорового
образа жизни. Оно разнообразно
облагодарило и соответствует
возрасту обучающихся.

Работники вежливы, внима-
тельны, очень ответственно
подходит к своей работе.
В таких условиях работаете
хорошо и с удовольствием.

Кл. руководитель 5г класс
Салова О.В.



Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

«13» 10 2021 г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 10


Огромное спасибо хочется сказать работникам столовой за вкусные перекусы всегда, всегда свежую выпечку и сладкие фрукты. В столовой всегда чисто и свежо, персонал вежлив и внимателен.

Классный руководитель 8б класса и мама двух детей-школьников.

«19» Октября 2021 г.

ЗАЯВЛЕНИЕ № 11

Работу школьной столовой оцениваю на отлично. Качество питания и разнообразность меню меня полностью устраивает, еда всегда вкусная и сочная, порции большие. Работники столовой доброжелательны и внимательны, к родителям открыты и коммуникабельны. Большое спасибо нашим поварам и работникам столовой за выверенный подход к работе и заботу о наших детях!

Кл. руководитель и родители
Федикова И.Н. 



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СОЮЗ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ РОССИИ

ПОЧЕТНАЯ ГРАМОТА

СОВЕТ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

НА Г Р А Ж Д А Е Т

ДЖАМИРЗОЕВУ Айсанат Азимовну – заведующую производством столовой СОШ № 4 г. Лянтор Сургутского территориального потребительского общества, Тюменская область, за многолетний добросовестный труд в потребительской кооперации области и в связи с празднованием Международного Дня кооперативов.

Председатель Совета


Е.Н. Кузнецов
Москва, 2020г.



Постановление Президиума Совета
Центросоюза Российской Федерации
от 09.06.2020 № 06-26



ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА



ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА



ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА



ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА

Муниципальное казённое учреждение
Сургутского района
«Комплексный молодежный центр «Резерв»

ДИПЛОМ ВРУЧАЕТСЯ УЛЯНЕ СОРУДЕЙКИНОЙ,



ЗАНЯВШЕЙ III МЕСТО В РАЙОННОМ ФОТОКОНКУРСЕ

«МОЯ СЕМЬЯ – СЧАСТЛИВЫЕ МГНОВЕНИЯ»

В НОМИНАЦИИ «СЕМЕЙНЫЙ ФОТОРЕПОРТАЖ»

ДИРЕКТОР



Н.А. МАНТУРОВА

СУРГУТСКИЙ РАЙОН
2021



Информационная карта участника Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лянторская средняя общеобразовательная школа №4»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная).	школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего,	895
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	359
	-5-9 классы	359
	-10-11 классы	105
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	431
	в том числе возрастным группам -1-4 классы	105
	-5-9 классы	895/100%
	-10 -11 классы	105
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	359
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	147
	-5-9 классы	431
	-10-11 классы	105
	получают двухразовое питание (количество, %) всего	
	в том числе по возрастным группам -1-4 классы	480/54%
	-5-9 классы	147
	-10-11 классы	36
	количество обучающихся льготной категории, чел	264
	в том числе по возрастным группам: -1-4 классы	69
	-5-9 классы	415/46%
	-10-11 классы	212

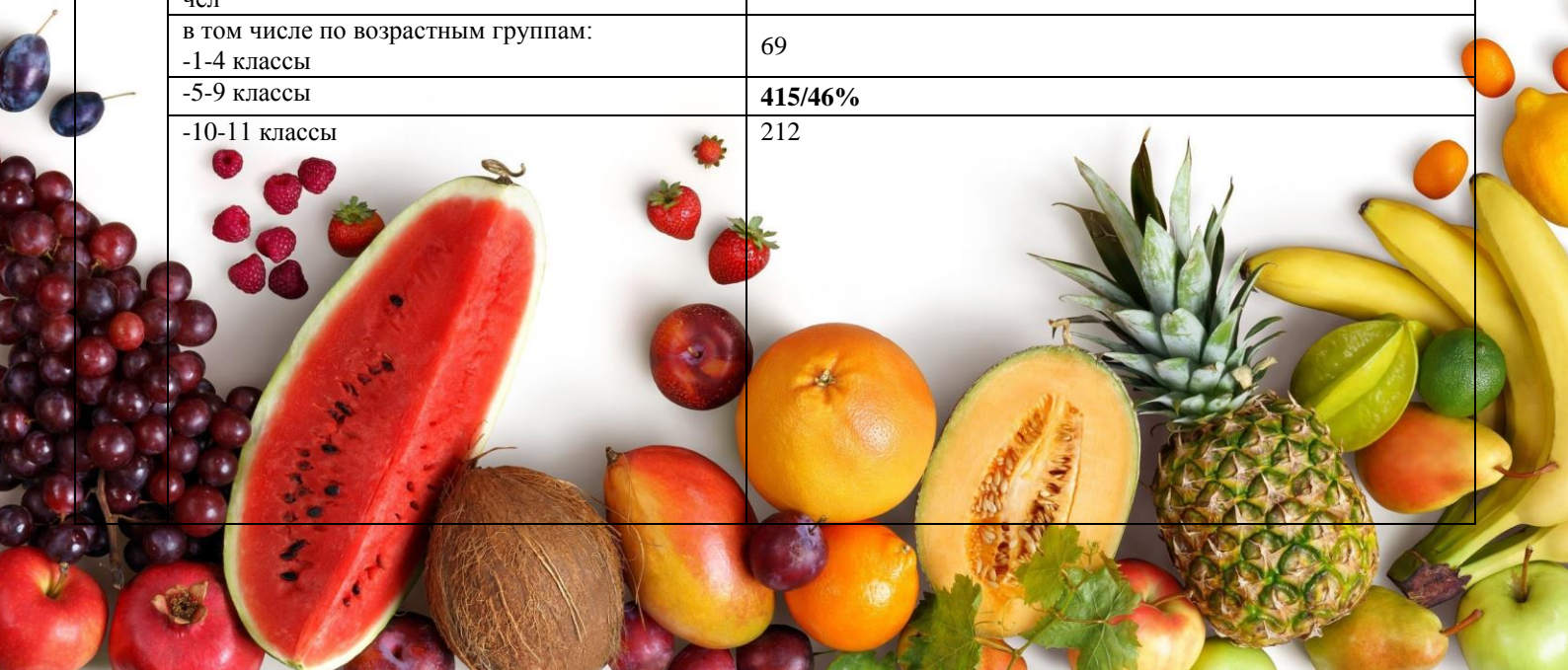


График приема пищи	График питания обучающихся МБОУ «Лянторская СОШ №4» в школьной столовой Приложение 1
Количество обучающихся принимающих только завтрак	421
Количество обучающихся принимающих только обед	59
Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	317
Количество обучающихся принимающих обед и полдник	98
Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	1-4 классы – 134 рубля (за счет средств субвенций из Федерального бюджета, бюджета Ханты-Мансийского автономного округа-Югры, бюджета Сургутского района); 5-11 классы – 44 рубля (за счет средств субсидий из бюджета Сургутского района); 5-11 классы – 115 рублей (родительская доплата к завтраку (71 рубль); Стоимость бесплатного завтрака и обеда обучающихся «льготной категории» – 336 рублей (за счет средств субвенций из бюджета Ханты-Мансийского автономного округа-Югры). Стоимость платного обеда (согласно заявлению родителей) – 134 рубля.
Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	1.Софинансирование организации горячего питания (субвенция округа + родительская доплата к завтраку и оплата за обед). 2.Тематическое кафе, выставка-дегустация, школа кулинарного мастерства и др. в рамках реализации плана мероприятий по повышению качества питания в школьной столовой (представлено в приложении 10). Приложение 2 Видеоролик «Столовая «Мишлен». Ф.И.О. авторов видеоролика: Бойко Екатерина, обучающаяся 11а класса Рыбакова Дарья, обучающаяся 11а класса Кузьмин Игорь, обучающийся 11а класса.
Безналичный расчет за питание обучающихся.	В МБОУ «Лянторская СОШ №4» используется система безналичного расчета. Организация безналичного расчета организована через систему «СБЕРБАНК-онлайн» во вкладках «Образование» – «Школьное питание» - «СТПО г.Лянтор» - МБОУ «Лянторская СОШ№4». Данная система предназначена для перевода денежных средств за школьное питание учащихся на безналичный расчет «Сургутского территориального потребительского общества» по реквизитам. Данные реквизиты выдает централизованная бухгалтерия отдела питания «СТПО».

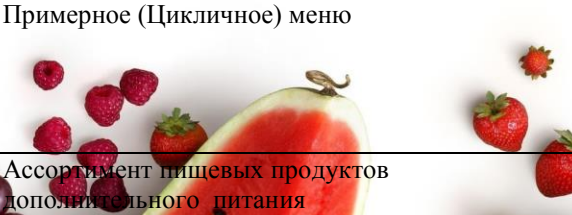


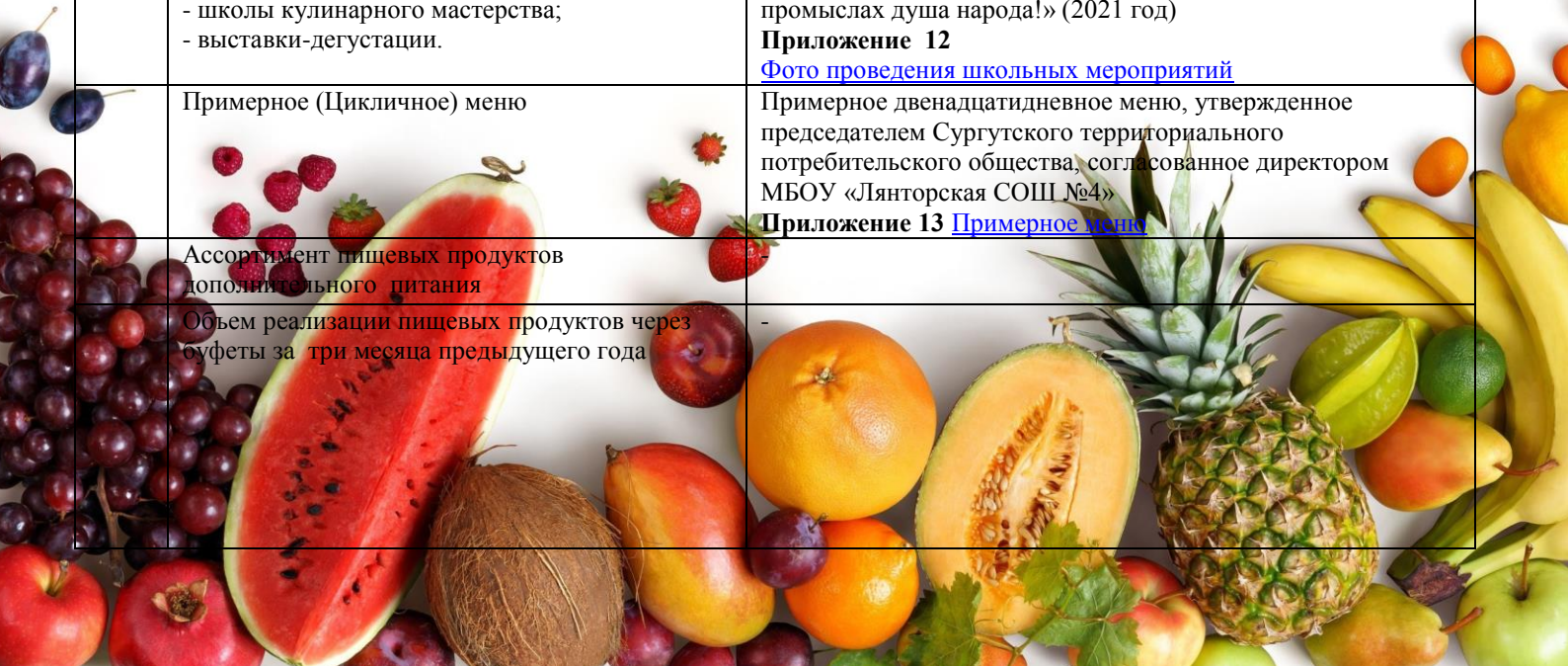
		<p>Данная система обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – пополнение счета и контроль родителями (законными представителями) денежных средств по питанию своего ребенка, уход от наличных денег; – переход на безналичный расчет по всем видам школьного питания; – создание единой информационной базы учеников по всем категориям питающихся; – повышение пропускной способности в школьной столовой за счет устранения из оборота наличных денег; – персональный учет расходования родительских денег.
2	<p>Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Защищенный канал связи (ЗКС) «ViPNetClient» для запроса и получения информации из информационной системы Департамента социального развития Ханты-Мансийского автономного округа-Югры о детях из семей, признанных в установленном порядке, малообеспеченными. 2. Ежедневный электронный мониторинг «Учет и отчетность школьного питания обучающихся всех категорий» в школьной локальной сети Приложение 3 Мониторинг 3. Анкетирование родителей (законных представителей) на предмет качества организации питания. 4. Электронный образовательный ресурс (сайт http://www.niig.su/ раздел «Обучение по санитарно-просветительской программе «Здоровое питание»»). В рамках Федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография». Все участники образовательной деятельности (обучающиеся, родители (законные представители), педагогические работники) приняли активное участие в обучении по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания». Обучение проводит ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. <p>Приложение 4 «Копия сертификата участника»</p>
	<p>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</p>	
	<p>% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.</p>	<p>Пищеблок на 100% оснащен технологическим и иным оборудованием для приготовления различных видов питания.</p> <p>Приложение 5 «Список оборудования в столовой, входа в столовую МБОУ «Лянторская СОШ № 4»</p> <p>Приложение 6 Видео-ролик «Оборудование пищеблока».</p>
	<p>Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.</p>	<p>В нашей школе оборудована большая и уютная столовая на 154 посадочных места, оснащённая мебелью и современным технологическим оборудованием для приготовления различных видов питания. В обеденном зале за каждым классом закреплены определенные места. Дежурный администратор и классные руководители следят за порядком в обеденном зале. Питание обучающихся в столовой организовано в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.</p>



		<p>Питание обучающихся находится под контролем заместителя директора ответственного за организацию питания и медицинского работника.</p> <p>Периодически работу столовой контролируют специалисты Роспотребнадзора и департамента образования и молодежной политики администрации Сургутского района.</p> <p>Школьная столовая полностью обеспечивает потребности учащихся школы.</p> <p>Обучающиеся школы имеют возможность ежедневно получать горячее питание в виде завтраков и обедов на бесплатной и платной основе с учётом льгот, предоставляемых отдельным категориям граждан. Льготное питание (бесплатное) предоставляется обучающимся 1-4 классов; детям из семей, признанных в установленном порядке, малообеспеченными; обучающимся из числа многодетных семей; детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей; детям-инвалидам и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.</p> <p>Общий охват горячим питанием обучающихся по школе составляет 100%.</p> <p>В школьной столовой разнообразное меню: салаты, супы, гарниры, соки, молочные напитки, свежие фрукты, богатый ассортимент выпечки – пирожки, ватрушки, булочки. Сдоба всегда свежая. Особенностью школьной столовой является витаминизация.</p> <p>В школе в учебный период и период летней оздоровительной кампании проводится витаминизация блюд, мероприятия, пропагандирующие здоровый образ жизни и здоровое питание.</p> <p>Приложение 7 Фото «Обеденный зал»</p>
	<p>Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)</p>	<p>Вход в столовую оборудован сушилками для рук, сенсорными диспенсерами для антисептика, централизованным водоснабжением (горячая, холодная вода)</p> <p>Приложение 8 Фото «Вход в школьную столовую и обеззараживание воздуха в обеденном зале»</p>
	<p>Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.</p>	<p>Для родителей и обучающихся в фойе расположен тематический стенд «Здоровое питание»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - режим питания школьника; - азбука здорового питания; - правильный завтрак – заряд энергии на весь день!; - здоровое питание – полезная привычка. <p><i>В школьной столовой расположены</i></p> <p>стенд «Уголок питания»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - школьное меню; - правила поведения в столовой.



		<p>стенд «Уголок потребителя»:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приказ об организации питания в ОО (приказ от 31.08.2021г.№471 «Об организации горячего питания обучающихся в 2021-2022 учебном году»); - приказ о создании бракеражной комиссии; - график питания обучающихся в школьной столовой; - выдержки из закона РФ «О защите прав потребителя». <p>Приложение 9 Фото информационных стендов</p>
3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	<p>Численность работников пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - всего в том числе по должностям -технолог, зав производством -повара -кухонные работники 	<p>9</p> <p>0/1</p> <p>2</p> <p>6</p>
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	<p>Джамирзоева А. А., заведующий производством, повар 5 разряда, среднее профессиональное образование</p> <p>Лаврентьева А. Г., повар 4 разряда, среднее профессиональное образование</p> <p>Сотволдиева Л. У., повар 4 разряда, среднее профессиональное образование</p> <p>Рахимова М. Н., кухонная рабочая, среднее профессиональное образование</p> <p>Шарипова М. И., кухонная рабочая, основное общее образование</p> <p>Черивмурзаева З. А., кухонная рабочая, основное общее образование</p> <p>Масолиева Ф. Ш., кухонная рабочая, основное общее образование</p> <p>Махамова М. М., кухонная рабочая, среднее профессиональное образование</p> <p>Дадоджонова С. Г., кухонная рабочая, среднее общее образование</p> <p>Приложение 10</p> <p>Копии документов об образовании</p>
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	<p>Приложение 11</p> <p>Копии документов о повышении квалификации</p>
4	Меню школьной столовой	
	<p>Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации. 	<p>1. Конференция-гостиная для мам «О вкусном питании замолвите слово!» (2019 год).</p> <p>2. Конкурсы «Накрываем стол для любимого героя», «Любимое блюдо моей семьи» (2020 год).</p> <p>3. Выставка-презентация «С чего начинается аппетит? В промыслах душа народа!» (2021 год)</p> <p>Приложение 12</p> <p>Фото проведения школьных мероприятий</p>
	<p>Примерное (Цикличное) меню</p> 	<p>Примерное двенадцатидневное меню, утвержденное председателем Сургутского территориального потребительского общества, согласованное директором МБОУ «Лянторская СОШ №4»</p> <p>Приложение 13 Примерное меню</p>
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	-



	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	Приложение 14 Презентация «Приготовление завтрака» Приложение 15 Видеоролик «Приготовление завтрака»
	введение в рацион школьника блюд соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	Приложение 16 «Примерное меню горячих завтраков, обедов для организации питания детей с 7-11 лет; с 12 лет и старше. Льготная категория в ОУ (питание детей, страдающих сахарным диабетом, стол №9), 2021г.»
5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Приложение 17 Видеоролик «Азбука здорового питания» . Ф.И.О. авторов видеоролика: Петренко Владислав, обучающийся 10а класса; Алчаков Марсель, обучающийся 10а класса; Уланов Владимир, обучающийся 10а класса; Рыбакова Дарья, обучающаяся 11а класса; Потанин Егор, обучающийся 10а класса.
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 2019-2020/2020/2021 учебном году.	Приложение 18 Копии страниц из опубликованной книги к 85-летию СТПО «История успеха» Приложение 19 Спецвыпуск школьной газеты ОКНО «Здоровое питание – путь к отличному знанию!»
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения.	Приложение 20 Скрин-шоты страниц школьного сайта о работе столовой
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Приложение 21 Ссылка активна и содержит меню, оформленное в установленном порядке: http://www.lschooll4.ru/food/2021-10-21-sm.xlsx



МБОУ «Лянторская СОШ №4»

/О.Я. Саютина/

МП



Председатель Сургутского территориального
потребительского общества

/Е. А. Завьялова/

МП
ДОКУМЕНТОВ

