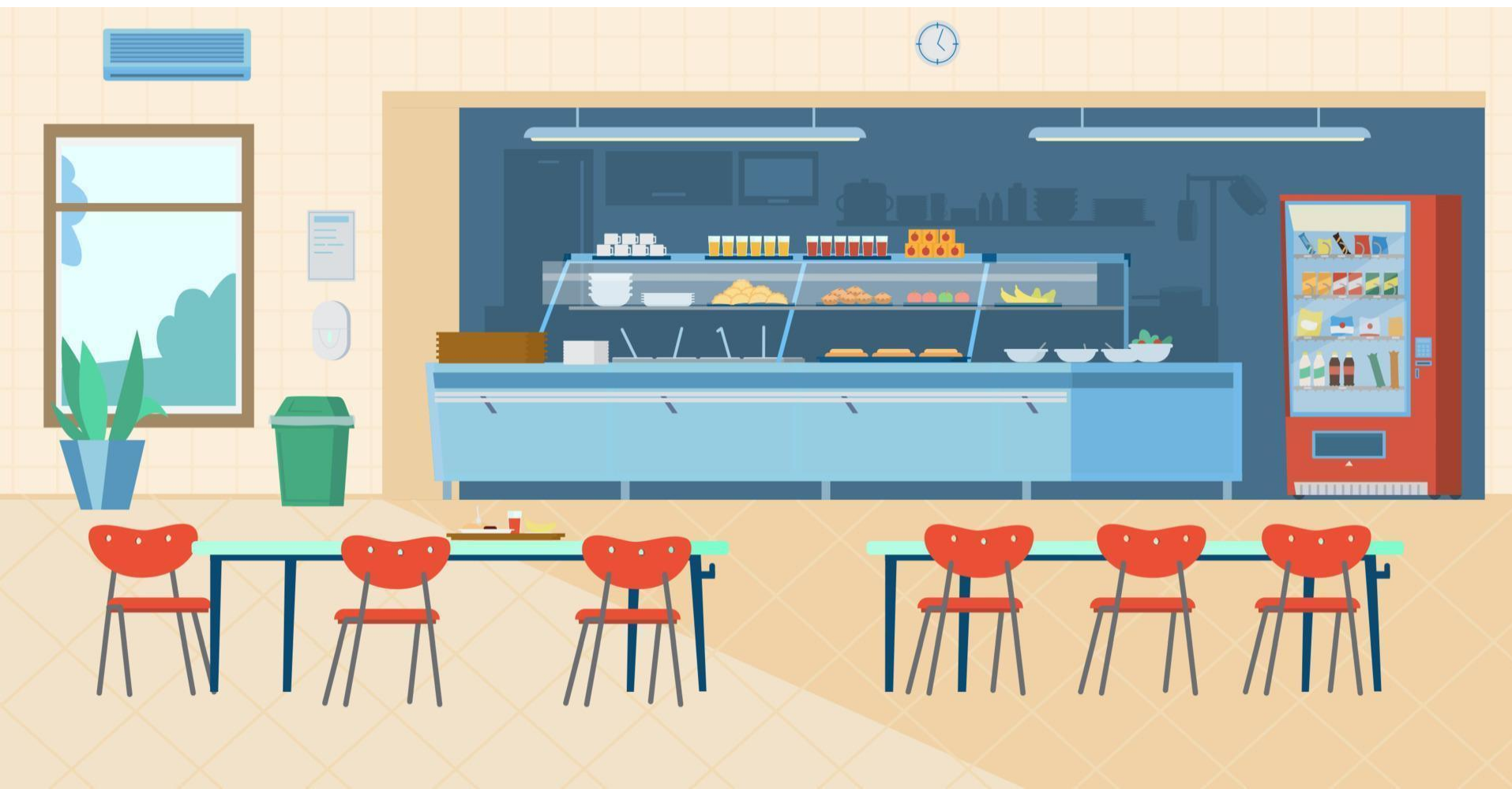


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное  
учреждение средняя общеобразовательная школа № 4  
города Новошахтинска**





НАША ШКОЛЬНАЯ  
СТОЛОВАЯ.  
ВСЕ СЛАГАЕМЫ ВКУСНОЙ  
И ЗДОРОВОЙ ПИЦЦИ



***Питание - один из факторов среды обитания, оказывающий непосредственное влияние на формирование здоровья детей и подростков.***

***Организация правильного здорового питания детей и подростков имеет не только медицинское значение как фактор сохранения здоровья конкретного ребенка и его последующего развития, но и большое социальное значение - как фактор, определяющий здоровье будущих поколений, т.е. какая основа будет заложена сейчас, такое будет здоровье и в последующем.***



# *Питание — основа здоровья и учёбы*





# *Интерьер и оформление*







# *Соблюдение личной гигиены*





# Меню и баланс

## ИНФОРМАЦИЯ

Информация (Ст. 11 зак.)

**МЕНЮ**

СТОЛОВАЯ ШКОЛЫ №4

| Наименование блюда                    | Рацион | Класс        | Возраст    | Цена         |
|---------------------------------------|--------|--------------|------------|--------------|
| <b>ЗАТРАТА 89-72</b>                  |        |              |            |              |
| Овощной салат в картоне               | суп    | 6,75         | 40         | 16,25        |
| Творожная запеканка                   | суп    | 150,00       | 90         | 13,50        |
| Мороженое пломбир старинное           | суп    | 200,00       | 100        | 14,00        |
| Чай с сахаром                         | суп    | 20,00        | 200        | 2,75         |
| Среднее количество на одного человека | суп    | 50,00        | 20         | 2,00         |
| <b>Итого:</b>                         |        | <b>89,00</b> | <b>300</b> | <b>89,25</b> |
| <b>ОБЕД 89-72</b>                     |        |              |            |              |
| Суп картофельный с крутиками          | суп    | 67,45        | 200        | 13,00        |
| Рыба тушеная с овощами (замороженая)  | суп    | 175,00       | 90         | 16,75        |
| Пюре картофельное                     | суп    | 140,00       | 150        | 13,00        |
| Рис отварной                          | суп    | 80,00        | 40         | 4,00         |
| Среднее количество на одного человека | суп    | 115,20       | 180        | 6,20         |
| <b>Итого:</b>                         |        | <b>50,00</b> | <b>30</b>  | <b>2,00</b>  |
| <b>Всего:</b>                         |        | <b>79,00</b> | <b>700</b> | <b>89,25</b> |

Информация (Ст. 11 зак.)

**МЕНЮ**

СТОЛОВАЯ ШКОЛЫ №4

| Наименование блюда                    | Рацион | Класс         | Возраст    | Цена         |
|---------------------------------------|--------|---------------|------------|--------------|
| <b>ЗАТРАТА 89-72</b>                  |        |               |            |              |
| Овощной салат в картоне               | суп    | 75,75         | 90         | 18,20        |
| Мороженое пломбир старинное           | суп    | 150,00        | 200        | 14,11        |
| Чай с сахаром                         | суп    | 100,00        | 300        | 7,50         |
| Среднее количество на одного человека | суп    | 75,75         | 30         | 3,02         |
| <b>Итого:</b>                         |        | <b>275,21</b> | <b>500</b> | <b>89,25</b> |
| <b>ОБЕД 89-72</b>                     |        |               |            |              |
| Суп картофельный с крутиками          | суп    | 66,20         | 200        | 9,78         |
| Рыба тушеная с овощами (замороженая)  | суп    | 187,00        | 90         | 17,25        |
| Пюре картофельное                     | суп    | 202,30        | 150        | 15,15        |
| Рис отварной                          | суп    | 96,40         | 40         | 10,85        |
| Среднее количество на одного человека | суп    | 153,20        | 180        | 6,20         |
| Среднее количество на одного человека | суп    | 50,00         | 30         | 2,01         |
| <b>Итого:</b>                         |        | <b>55,82</b>  | <b>700</b> | <b>89,25</b> |
| <b>ОБЕД 89-72</b>                     |        |               |            |              |
| Суп картофельный с крутиками          | суп    | 66,20         | 200        | 9,78         |
| Рыба тушеная с овощами (замороженая)  | суп    | 187,00        | 90         | 17,25        |
| Пюре картофельное                     | суп    | 202,30        | 150        | 15,15        |
| Рис отварной                          | суп    | 96,40         | 40         | 10,85        |
| Среднее количество на одного человека | суп    | 153,20        | 180        | 6,20         |
| Среднее количество на одного человека | суп    | 50,00         | 30         | 2,01         |
| <b>Итого:</b>                         |        | <b>55,82</b>  | <b>700</b> | <b>89,25</b> |

Информация (Ст. 11 зак.)

**МЕНЮ**

СТОЛОВАЯ ШКОЛЫ №4

| Наименование блюда                    | Рацион | Класс        | Возраст    | Цена         |
|---------------------------------------|--------|--------------|------------|--------------|
| <b>ЗАТРАТА 89-72</b>                  |        |              |            |              |
| Овощной салат в картоне               | суп    | 20,00        | 40         | 7,44         |
| Мороженое пломбир старинное           | суп    | 407,72       | 210        | 7,50         |
| Чай с сахаром                         | суп    | 30,00        | 200        | 2,75         |
| Среднее количество на одного человека | суп    | 76,36        | 10         | 3,03         |
| <b>Итого:</b>                         |        | <b>50,00</b> | <b>300</b> | <b>89,25</b> |
| <b>ОБЕД 89-72</b>                     |        |              |            |              |
| Суп картофельный с крутиками          | суп    | 100,00       | 200        | 7,44         |
| Рыба тушеная с овощами (замороженая)  | суп    | 420,00       | 200        | 10,85        |
| Пюре картофельное                     | суп    | 6,75         | 90         | 10,26        |
| Рис отварной                          | суп    | 120,00       | 300        | 4,20         |
| Среднее количество на одного человека | суп    | 90,00        | 70         | 3,03         |
| <b>Итого:</b>                         |        | <b>79,00</b> | <b>700</b> | <b>89,25</b> |
| <b>ОБЕД 89-72</b>                     |        |              |            |              |
| Суп картофельный с крутиками          | суп    | 100,00       | 200        | 7,44         |
| Рыба тушеная с овощами (замороженая)  | суп    | 420,00       | 200        | 10,85        |
| Пюре картофельное                     | суп    | 6,75         | 90         | 10,26        |
| Рис отварной                          | суп    | 120,00       | 300        | 4,20         |
| Среднее количество на одного человека | суп    | 90,00        | 70         | 3,03         |
| <b>Итого:</b>                         |        | <b>79,00</b> | <b>700</b> | <b>89,25</b> |



ИП Пилигина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск  
Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
Пилигина М.Е.

Технологическая карта № 38  
Рис отварной  
511

Наименование сырья и полуфабрикатов

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья на 1 порцию | Расход сырья на 100 порций |
|-------------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Брутто, г.                          | Нетто, г.                | Нетто, г.                  |
| Рис, пропаренный                    | 34                       | 34                         |
| Масло сливочное                     | 0,3                      | 30                         |
| Соль, пищевая                       | 0,2                      | 20                         |
| Вода                                | 324                      | 3240                       |
| Выход готового изделия, г.          |                          | 180                        |
| Способ термической обработки: варка |                          | 1800                       |

Технология приготовления

Рис перебирают, промывают в теплой воде, заливают водой, доводят до кипения, добавляют сливочное масло и соль, варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и распарятся, рис выкладывают на сито и промывают горячей кипяченой водой. После отжима воды рис в посуду равномерно распределяют с оставшим маслом, перемешивают и прогревают.

Температура подачи: не менее 65 °С.

Допустимые сроки хранения блюда 2 часа: не замораживают при температуре 65 °С.

Требования к качеству

| Внешний вид             | Консистенция | Цвет, вкус, запах            |
|-------------------------|--------------|------------------------------|
| зерна риса: рассыпчатые | различная    | цвет: белый, запах: приятный |

Плотность и энергетическая ценность блюда, "Рис отварной" - 150 г.

| Всего, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Калорийность, ккал |
|-----------|----------|--------------|--------------------|
| 4,32      | 0,11     | 39,37        | 248,93             |

Оптимальный ассортимент: рис

Минералы: К, В

ИП Пилигина Марина Евгеньевна г.Новошахтинск  
Утверждаю:  
Индивидуальный предприниматель  
Пилигина М.Е.

Технологическая карта № 31  
Какао с молоком  
54-21 г

Наименование сырья и полуфабрикатов

| Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья на 1 порцию | Расход сырья на 100 порций |
|-------------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| Брутто, г.                          | Нетто, г.                | Нетто, г.                  |
| Какао - порошок                     | 1,0                      | 100                        |
| Молоко цельное                      | 1,0                      | 100                        |
| Сахар-песок                         | 80                       | 800                        |
| Вода                                |                          | 2000                       |
| Выход готового изделия, г.          |                          | 200                        |
| Способ термической обработки: варка |                          | 2000                       |

Технология приготовления

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

Температура подачи: не менее 75 °С.

Характеристика блюда на выходе:

Вкус и запах - сладковатый, какао с сахаром.

Плотность и энергетическая ценность блюда, "Какао с молоком" 200

| Всего, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Калорийность, ккал |
|-----------|----------|--------------|--------------------|
| 4,40      | 3,09     | 13,68        | 150,49             |

Оптимальный ассортимент: какао

Минералы: К, В





## *Оснащение пищеблока*









# *Команда столовой*









***«Школьная столовая — это не просто пункт питания. Это место, где о нас заботятся, где мы отдыхаем между уроками и получаем силы для новых достижений. Спасибо тем, кто каждый день готовит для нас!»***



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!