

**Материалы конкурса  
«Лучшая школьная столовая»  
Номинация  
«Лучшая столовая сельской  
школы»**

**МБОУ «Каргалинская СОШ № 1»**

## Портфолио.

1. Заявка на участие в конкурсе.
2. Пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов.
3. Технологические карты блюд.
4. Фотоматериалы.
5. Отзывы обучающихся, педагогов, родителей.
6. Фотографии участника конкурса.



**ЗАЯВКА \***  
**на участие в конкурсе**  
**«Лучшая школьная столовая» в**  
**номинации «Лучшая столовая сельской**  
**школы»**

Наименование образовательной организации	МБОУ «Каргалинская СОШ № 1»
Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	366104, Чеченская Республика, Шелковской район, ст.Каргалинская, ул.Братская, 2а
Телефон, факс	89287844141
Руководитель образовательной организации (ФИО)	Харонова Хава Андиевна
Сведения об участнике Конкурса – ФИО (полностью), – образование, – общий стаж в профессии, – должность (с указанием разряда), – стаж работы в школьной столовой, – контактный телефон (в т.ч. сотовый)	Матаева Зарема Хасановна Среднее профессиональное Повар IV разряда 5 лет 89288928916
ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	Алимсултанова Ховра Ахмедсултановна, 89635896197


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

  
 (Подпись, ФИО)

Руководитель  
 образовательной организации



  
 (Подпись, ФИО)



## Пояснительная записка

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

Разработка этих рационов была основана 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);
3. Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;
4. Адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
5. Наличие на каждое блюдо по меню 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 различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами. Рацион завтраков и обедов должен обеспечивать 55-60% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии (завтрак - 20-25 %, обед - 30-35 %). Доля белка животного происхождения от общего



количества белка должна составлять не менее 6094, доля жиров растительного

происхождения от общего количества жиров - не менее 15-20 % (соотношение белков, жиров, углеводов как 1: 1:4).

7. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи первого, второго и третьего блюда (полный обед) или их сочетания: первого и третьего блюда (неполный обед), второго и третьего блюда (горячий завтрак).

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограниченно) и т. п. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). На завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. В качестве горячих напитков на завтрак используются горячее молоко, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т. п.

Обед состоит первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты. В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями), кроме острых.

В целях обогащения рационов питания в МКОУ «Колодезянская СОШ» высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании детей и подростков рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочных завтраков (каши, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и др. молочные напитки, обогащенные микроэлементами, на натуральной молочной основе).



Методика составления меню.

В МБОУ «Каргалинская СОШ № 1» составлено перспективное меню на 2 недели и специально разработанная технологическая картотека готовых блюд: карточки, с названиями блюд, выходом в готовом виде, с раскладкой продуктов, с химическим составом и калорийностью, а также со сведениями о технологии приготовления блюд. Наличие перспективного меню позволяет заранее поставлять продукты.

При составлении меню для детей учитывались следующие положения:

1. Рацион отвечает физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии в зависимости от возраста, пола, состояния здоровья и вида деятельности, климатических условий и сезона года, экологигиенических особенностей территории.

Основу рациона составляет действующий набор продуктов, утвержденный для каждого типа учебно-воспитательного учреждения.

Меню разрабатывается, дифференцировано для детей разных возрастных групп, и обсчитывается по содержанию основных питательных веществ и энергии.

Меню составлено таким образом, чтобы в среднем за 12 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка.

Объем пищи удовлетворяет потребности растущего организма, вызывает чувство насыщения и соответствует возрастной группе.

При составлении ежедневных меню-раскладок, в случае отсутствия того или иного продукта, включенного в перспективное меню, правильно производится замена, пользуясь таблицей замены продуктов соответствующего химического состава. Чтобы не изменился качественный и количественный состав рациона, предпочтительнее заменить не отдельное блюдо, а весь прием пищи, используя расчеты примерного меню. Если заменяют одно блюдо, лучше подыскать по картотеке блюдо, близкое по химическому составу заменяемому. Это позволит освободиться от дополнительных расчетов.

2. Меню разнообразное, что обеспечивает качественную полноценность рационов. Это достигается путем использования широко ассортимента продуктов и различных рецептов приготовления блюд, а так же способов кулинарной обработки. В течение дня блюда не повторяются. Крупяные блюда чередуются с овощными.

3. Соблюдается регламентированный порядок использования отдельных продуктов.

4. Учитывается сезон года.

5. Обеспечивается преемственность между питанием ребенка в школьном учреждении и приемом пищи дома.



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 1

Наименование кулинарного изделия (блюда): ШЦИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Номер рецептуры: 88

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция			
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста свежая	50	40	62,5	50
Картофель молодой до 1 сент.	30	24	37,5	30
***с 1 сентября по 31 октября	32	24	40	30
***с 1 ноября до 31 декабря	34,3	24	42,9	30
***с 1 января по 28-29 февраля	37	24	46,2	30
***с 1 марта	40	24	50	30
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	4	4	5	5
Вода	160	160	200	200
Соль	1	1	1	1
Сметана	10	10	5	5
Масло сливочное	1	1	1,5	1,5
<b>ВЫХОД:</b>	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 <sub>1</sub>	C	A
200	1,40	3,91	6,79	67,80	34,66	17,8	38,1	0,64	0,05	14,77	0,00
250	1,75	4,89	8,49	84,75	43,33	22,25	47,63	0,80	0,06	18,46	0,00

### Технология приготовления:

Капусту нарезают шашками, картофель — дольками. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель. Добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности.

При приготовлении шей из ранней капусты ее закладывают после картофеля.

При отпуске в тарелку кладут прокипяченную сметану. Мясо отваривают отдельно и также добавляют в тарелку при отпуске блюда.

### Требования к качеству:

**Внешний вид:** в жидкой части — капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель — дольками. Бульон прозрачный, на поверхности видны блески жира золотистого цвета. Овощи, сохранившие форму нарезки

**Консистенция:** капуста — упругая, овощи — мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

**Цвет:** бульона — желтый, жир на поверхности — оранжевый, овощей — натуральный

**Вкус:** капусты в сочетании с входящими в состав овощами, умеренно соленый

**Запах:** свойственный входящим в блюдо продукта



## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ**

Номер рецептуры: 45

Наименование сборника рецептов: **Сборник технических нормативов\_**  
**Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий**  
**питания детей дошкольных образовательных**  
**учреждений / Под ред. М.П.Могильного и**  
**В.А.Тутельяна. — М.: Дели принт, 2010, с. 107**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель молодой до 1 сентября	20,4	151	2,04	1,51
***с 1 сентября по 31 октября	20,6	151	2,06	1,51
***с 1 ноября до 31 декабря	22,	151	221	1,51
***с 1 января по 28-29 февраля	23,9	151	2,39	1,51
***с 1 марта	25 8	151	2,58	1,51
Свекла до 1 января	15,3	121	1,53	1,21
января	16,3	121	1,63	1,21
Морковь до 1 января	11 3	9	1, 13	0,9
января	12,1	91	1,21	0,91
Огурцы соленые	15	12		
Лук зеленый	11,3	9	1, 13	0,9
или лук репчатый	10,7	9	1,07	
Масло растительное	3,6	3,6	0,36	0,36
<b>ВЫХОД</b>	<b>60</b>		<b>6</b>	

Масса отварных очищенных овощей

2

С использованием огурцов консервированных без уксуса

3

Масса бланшированного репчатого лука

Цена одной порции- 10 рублей



Химический состав данного блюда

Выход,	Пищевые вещества				Минер вещества, мг				Витамины, мг			
							2.-					
С луком зеленым												
60	0,81	3,70	4,61	54,96	20,13	12,8 1	24,10	0,53	0,03	7,95	0,00	
100	1,35	6,16	7,69	91,60	33,55	21,3 5	40,17	0,88	0,05	13,25	0,00	
С луком репчатым												
	0,82	3,71	5,06	56,88	13 92	5	26,98	0,51	0,04	6,15	0,00	
100	1,36	6,18	8,44	94 80	23 20	20,7 5	44,97	0,85	0,06	10 25	0,00	

Технология приготовления:

Отварные очищенные картофель, свеклу, морковь, очищенные соленые огурцы нарезают мелкими ломтиками. Зеленый лук нарезают длиной до 1 см; если используют репчатый лук, то его мелко шинкуют и бланшируют кипящей водой, откидывают на дуршлаг.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют растительное масло, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 5 до 10 г. припущенного зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов.

Температура подачи не ниже +15 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид: овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в состав блюда

Вкус: продуктов, входящих в состав блюда

Запах: продуктов, входящих в состав блюда

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 3

Наименование кулинарного изделия (блюда): МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 14

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г	Брутто , г	Нетто, г
Масло сливочное	5	5	10	10	15	15	20	20
<b>ВЫХОД:</b>	5		10		15		20	

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 <sub>1</sub>	C	A
5	0,00	4,10	0,05	37,50	0,50	0,00	1,00	0,00	0,00	0,00	29,50
10	0,00	8,20	0,10	75,00	1,00	0,00	2,00	0,00	0,00	0,00	59,00
15	0,00	12,30	0,15	112,50	1,50	0,00	3,00	0,00	0,00	0,00	88,50
20	0,00	16,40	0,20	150,00	2,00	0,00	4,00	0,00	0,00	0,00	118,00

#### Технология приготовления:

Масло сливочное нарезают кусочками прямоугольной или другой формы.

#### Требования к качеству:

*Внешний вид:* ровные кусочки масла с гладкими краями

*Консистенция:* мягкая, не расплывшаяся

*Цвет:* соответствует виду масла, светло-желтый

*Вкус:* сладко-сливочный, без горечи

*Запах:* свежего масла



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №4**

**Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)**

Номер рецептуры: 15

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов							
	1 порция							
	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г	Брутто г	Нетто, г
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий)	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,2	20
<b>ВЫХОД:</b>	5		10		15		20	

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 <sub>1</sub>	C	A
5	1,16	1,48	0,00	18,20	44,00	1,75	25,00	0,05	0,00	0,04	13,00
10	2,32	2,95	0,00	36,40	88,00	3,50	50,00	0,10	0,00	0,07	26,00
15	3,48	4,43	0,00	54,60	132,0	5,25	75,00	0,15	0,01	0,11	39,00
20	4,64	5,90	0,00	72,80	176,0	7,00	100,0	0,20	0,01	0,14	52,00

**Технология приготовления:**

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

**Требования к качеству:**

**Внешний вид:** сыр прямоугольной или треугольной формы

**Консистенция:** мягкая

**Цвет:** соответствует виду сыра, светло-желтый

**Вкус:** соответствует виду сыра, без горечи

**Запах:** свойственный свежему сыру



### Технологическая карта кулинарного блюда № 5

Наименование кулинарного изделия (блюда): ЧАЙ С ЛИМОНОМ.

Номер рецептуры: № 377

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Чай – заварка	50	50	5,0	5,0
Сахар	15	15	1,5	1,5
Лимон	8	7	0,8	0,7
Вода	150	150	15,0	15,0
Выход	200/15/7		20,0/1,5/0,7	

Химический состав, витамины и микроэлементы

В 100 граммах данного блюда содержится											
Пищевые вещества г.						Минеральные вещества мг.					
Белки		Жиры		Углеводы		Ca	Mg	P	Fe		
4,51		1,14		7,71		112,55	99,08	185,54	18,42		
Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
0,01	0,01	0,22	-	0	0,32	-	3,67	-	0,01	-	1,79

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 57,33

Технологический процесс: Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают свежеприготовленным кипятком, примерно 1/3 объема чайника. Чай настаивают 5 – 10 минут, доливают кипятком. Добавляют сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Промытый теплой водой лимон, ошпаривают кипятком в течении 1-2 минут. Нарезают тонкими кружочками и кладут в стакан приготовленного чая с сахаром, непосредственно перед отпуском. Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи чая в горячем виде +75° С. Срок реализации чая 2 – 3 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2-3 часа с момента приготовления.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — прозрачного цвета, без осадка, кружочки лимона.



Цвет — темно–коричневый. Вкус и запах — приятный запах свежеприготовленной чая с лимоном, сахаром, вкус характерный для рецептурного компонента , без посторонних привкусов и запахов.

### Технологическая карта кулинарного изделия №6

Наименование кулинарного изделия: Рассольник домашний.

Номер рецептуры: 95.

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. / Под ред. М.П.Могильного, и В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011.

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса	
	брутто, г	нетто, г
Картофель	100	
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	5	5
Морковь	13	12,22
Лук репчатый	8	7
Огурцы соленые	17	17
Масло растительное	5	5
Говядина бескостная	20	20
Вода	225	225
Соль	2	2
Выход		

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

Белки (г)	2,7
Жиры (г)	7,2
Углеводы (г)	13,35
Энергетическая ценность (ккал)	123,9

Ca (мг)	54
Mg (мг)	40,5
Fe(мг)	1,35
C (мг)	14,1

### Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

### Требования к качеству

*Внешний вид:* в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель - брусочками, коренья - соломкой.

*Консистенция:* овощей - сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварившаяся, соблюдается соотношение жидкой и плотной части.



**Цвет:** желтый, жира на поверхности - желтый, овощей -натуральный.  
**Вкус:** острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.  
**Запах:** огуречного рассола; приятный - овощей.

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №7**

Наименование кулинарного изделия (блюда): **МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ**  
 Номер рецептуры: № 204

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, гр.	нетто, гр.	брутто, кг.	нетто, кг.
Макаронные изделия	35,0	35,0	3,50	3,50
Масло сливочное	3,5	3,5	0,35	0,35
Соль	3,0	3,0	0,3	0,3
<b>Выход</b>	<b>100,0</b>		<b>10,0</b>	

**Химический состав, витамины и микроэлементы**

В 100 граммах данного блюда содержится						
Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.			
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe
8,77	9,35	57,93	1,55	13,70	73,37	1,55

Витамины											
A, мг.	B1, мг.	B2, мг.	B5, мг.	B 6, мг.	B9, мкг.	B12, мкг.	C, мг.	D, мкг.	E, мг.	H, мкг.	PP, мг.
-	0,16	0,03	-	0,16	16,86	-	-	-	5,31	1,68	1,01

Энергетическая ценность (ккал) на 100 гр. данного блюда: 336,51

**Технологический процесс**

Макаронные изделия закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в большом количестве воды (6-7 л на 1 кг). Макароны варят 20-30 минут. В процессе варки макаронные изделия набухают, впитывая воду, в результате чего масса увеличивается в 3 раза. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с 1/3 -1/2 частью растопленного сливочного масла, чтобы они не склеивались и не образовывали комков, остальной частью растопленного сливочного масла заправляют непосредственно перед отпуском.

**Требования к оформлению, реализации и хранению**

Подают макароны на гарнир. Температура подачи +65<sup>0</sup>С. Срок реализации – 2 часа с момента приготовления. Срок годности согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 – 2 часа с момента приготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — вермишель не разварена, консистенция не слипшаяся.



Цвет — характерный для рецептурных компонентов.

Вкус и запах — запах свойственный отварной вермишели и сливочного масла, вкус характерный для рецептурных компонентов, без посторонних привкусов и запахов.

### Технологическая карта № 8

Наименование изделия: Яблоко свежее

Номер рецептуры: 338

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва Дели принт, 2011 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порц.		100 порц.
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг
Яблоки	100,0	100	10,0
<b>Выход: 100</b>			

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

Белки, г	0,8	В1, мг	0,0	Са, мг	17,3
Жиры, г	5,5	С, мг	1,8	Mg, мг	3,9
Углеводы, г	4,3	А, мг	0,0	Р, мг	21,2
Энергетическая ценность, ккал	67,1	Е, мг	0,09	Fe, мг	0,2

**Технология приготовления:**

Яблоки моют, подают на десертной тарелке или вазочке.

**Правила оформления, подачи блюд:**

Оптимальная температура подачи 14° С.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

Внешний вид: целые плоды.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует виду плодов.

Вкус: соответствует виду плодов.















## Отзывы обучающихся, педагогов, родителей.

### Отзывы обучающихся

Дорогие наши повара, мне очень нравится, как вы кормите ребят нашей школы и с какой заботой относитесь к ним. Меню в столовой разнообразное.

По — моему, в нашей школе самые лучшие повара, которые вкусно готовят. Вдобавок, в школьной столовой очень чисто и красиво, нам приятно находиться в ней.

Учащаяся 11 класс Хамидова Эсет

В нашей школе есть столовая. Она большая светлая, в ней много столов, за которыми мы обедаем.

В нашей столовой всегда уютно и вкусно пахнет.

Повара готовят вкусные обеды и завтраки. Мне очень нравится ходить в столовую с моими одноклассниками.

Школьная столовая мне нравится, я чувствую себя там как дома.

Учащаяся 4 класс Абдуллаева Радима



### Отзывы родителей

Работу школьной столовой оцениваю на отлично. Качество питания и разнообразность меню меня как родителя устраивает. Работники столовой доброжелательны, к замечаниям пожеланиям родителей относятся с пониманием .

Родительский комитет школы посещает школьную столовую регулярно целью проверить то, так как организовано горячее питание учащихся. Претензий к питанию нет, так как всегда все свежее, меню разнообразное: каши, различные гарниры, очень вкусное картофельное пюре, замечательны котлеты, блюда из рыбы, салаты из овощей и др. Судя по рассказам детей, все очень вкусно. И ещё хочется отметить доброжелательность поваров. Он всегда встречают ребят с улыбкой. Спасибо.

Родительский комитет школы

### Отзывы педагогов.

В данной школе я работаю много лет, и знаю как меняется питание в нашей столовой со временем. Меню столовой очень разнообразно: супы, вторые блюда, салаты. На родительских собраниях родители выражают благодарность поварам.

Учитель начальных классов

Селимханова М.Х.

Организация питания школьников является неотъемлемой частью воспитания культуры человека. Администратор зала и дежурные по столовой всегда следят за порядком и чистотой. Ученики умело пользуются столовыми приборами. Ну а пожелание «приятного аппетита» из уст учеников звучит столь часто, что не удивляет, а радует. Мне очень радостно за наших детей, потому что в школе создан уголок удовольствия. Здесь в столовой уютно и тепло, новая посуда, удобная мебель, домашняя пища.

Классный руководитель 7 класса

Крайнева Н.В.





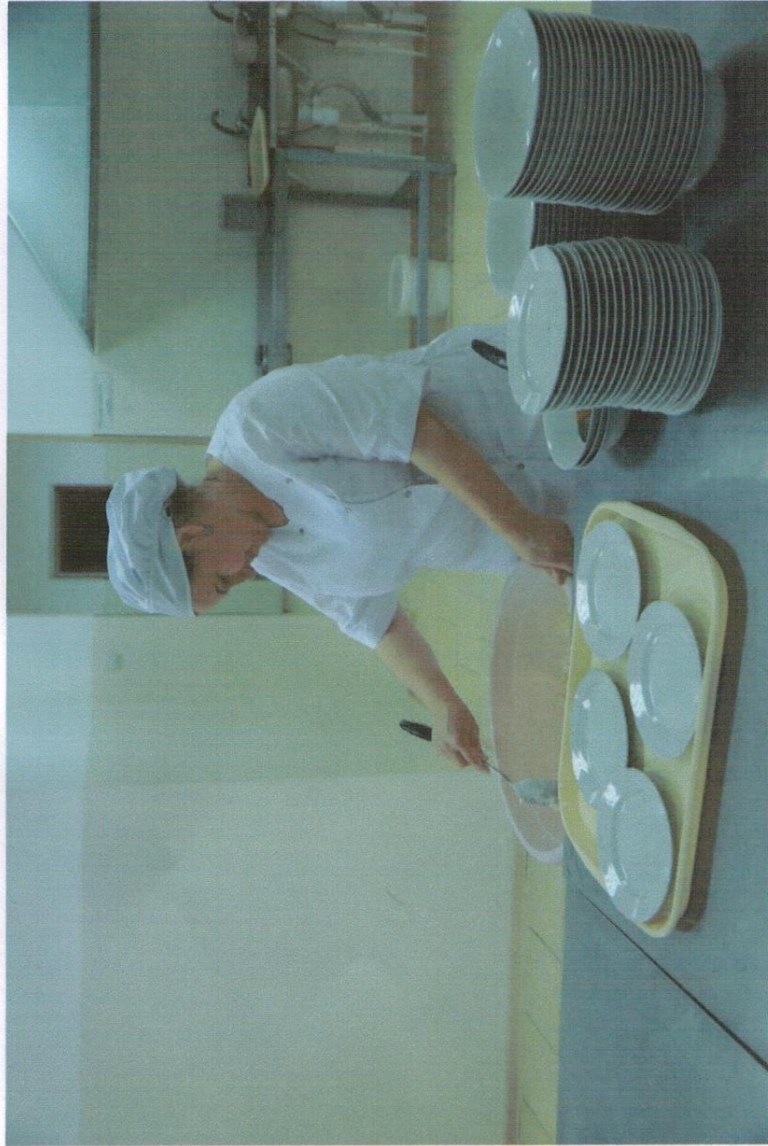
**Добро пожаловать в нашу уютную столовую!**

Наш замечательный повар - Матаева  
Зарема Хасановна





# Раздаточная



В процессе ....





Довольные ребята!





# Вкусный обед





# Чай с лимоном





**Информационная карта участника Всероссийского конкурса  
«Лучшая школьная столовая» (заполняется в программе excel)**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1.	<b>Сведения об организации питания</b>	
	Полное наименование образовательной организации в соответствии с Уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Каргалинская средняя общеобразовательная школа № 1»
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет – раздаточная)	Школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего	693
	в том числе по возрастным группам:	289
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	350
	- 10-11 классы	54
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	339
	в том числе по возрастным группам:	289
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	50
	- 10-11 классы	-
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) - всего	339
	в том числе по возрастным группам:	289
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	42
	- 10-11 классы	8
	получают двухразовое питание (количество, %) - всего	-
	в том числе по возрастным группам:	-
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	-
	- 10-11 классы	-
	количество обучающихся льготной категории, чел.	50
	в том числе по возрастным группам:	-
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	42

	- 10-11 классы	8
	График приема пищи	Завтрак 9.15-9.30 1А, 1Б, 1В, 1Г классы Завтрак 10.10-10.25 2Б, 3В, 4В Обед 14.15-14.30 2А, 2В, 3А классы Обед 15.05-15.20 3Б, 4А, 4Б классы
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	184
	Количество обучающихся, принимающих только обед	155
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед	-
	Количество обучающихся, принимающих обед и полдник	-
	Стоимость рациона питания (руб.): - завтрака, - обеда, - полдника	72,38 84,38
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	-
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Перечисление «Торг-Пит»
	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	-
2.	<b>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН</b>	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием	89%
	Количество посадочных мест и соответствие	100/соответствует



	требованиям мебели в обеденном зале	
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	соответствует
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд п здоровому питанию	Информационный стенд «Уголок питания»
<b>3.</b>	<b>Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами</b>	
	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - технолог, зав. производством, - повара,  - кухонные работники	2 - - - 1 1
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Повар IV разряда
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	2020 год, «Особенности деятельности повара образовательной организации в условиях применения профессионального стандарта»
<b>4.</b>	<b>Меню школьной столовой</b>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	День школьной столовой, Вкуснотеево, Национальные блюда.
	Примерное (Цикличное) меню	Примерное (цикличное) меню
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	-
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	-

	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака	<a href="https://kargalinskaya1sosh.edu95.ru/institution/101/food">https://kargalinskaya1sosh.edu95.ru/institution/101/food</a>
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	-
5.	<b>Пропаганда здорового питания</b>	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	-
6.	<b>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</b>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2020/2021 учебном году	-
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале образовательного учреждения	<a href="https://kargalinskaya1sosh.edu95.ru/institution/101/food">https://kargalinskaya1sosh.edu95.ru/institution/101/food</a>
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	<a href="https://kargalinskaya1sosh.edu95.ru/institution/101/food">https://kargalinskaya1sosh.edu95.ru/institution/101/food</a>

Подпись директора образовательной организации  
печать образовательной организации



*[Handwritten signature]*

Подпись руководителя МОУО, печать МОУО

\_\_\_\_\_





Учебный центр «ПРОФЕССИЯ»  
при ООО «Стройкоммерцсельхозсервис»

СВИДЕТЕЛЬСТВО № 13/018

Выдано Матвееву

Гарине

Васильевне

В том, что он (она)  проходя (а) обучение

с «05» 01 2013 г.

по «25» 03 2013 г.

по специальности Ковач -

кушнар

Лицензия серия РО 011225



На базе учебного центра «ПРОФЕССИЯ»

Выполнил (а) полный объем учебной программы по

1. ресторанное меню

2. оформление банкет

3. сервировка стола

4. теория и практика

На основании успешно сданных экзаменов присвоена

квалификация Ковач IV разряда

Директор Александров

«ПРОФЕССИЯ» Александров

Александров

Дата выдачи «6» июня 2013 г.

М. П.





РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

# УДОСТОВЕРЕНИЕ

О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ

4327 00022806

Регистрационный номер 6429

15 октября 2020 г.

город Киров

Настоящее удостоверение подтверждает, что

**Матаева Зарема Хасановна**

с 1 октября 2020 г. по 15 октября 2020 г.

прошел(а) обучение в

**АНОО ДПО Академия образования взрослых «Альтернатива»**

по дополнительной профессиональной программе

**«Особенности деятельности повара образовательной организации**

**в условиях применения профессионального стандарта»**

в объеме 72 час.



Ректор

В.П. Ларина

Секретарь

О.Л. Беляева