

Сопроводительная информация:

Тип образовательной организации:

Общеобразовательное учреждение с продолжительностью пребывания более 6 часов (первая смена).

Прилагаемые документы:

- Меню приготавливаемых блюд на каждую категорию питающихся с по нормами по приёмам пищи
- Меню приготавливаемых блюд с расчётом КБЖУ по нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на каждую категорию питающихся.
- Таблица по составу рациона питания с таблицей замен
- Таблица по составу потребления пищевых веществ
- Технологические карты к каждому меню. В технологических картах дополнены данные по продуктам в составных блюдах, которые дополняют рацион по соответствующей группе продуктов.
- Список продуктов по КТРУ, необходимых для приготовления блюд по меню

Тип столовой

Доготовочная с использованием овощей чищенных в вакуумной упаковке без приготовления блюд из яиц.

Оборудование столовой

Оборудование цеха:

- производственные столы для каждого вида полуфабрикатов (не менее трех);
- ванны производственные (не менее трех);
- стеллажи;
- среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы;
- овощерезательная машина и (или) универсальная кухонная машина;
- весы настольные;
- разделочные доски в стойке,
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

Оборудование горячего цеха:

- производственные столы;
- жарочные шкафы;
- плиты электрические;
- сковорода опрокидывающаяся;
- котел электрический;

Оборудование в помещении для хранения и нарезки хлеба:

- производственный стол;
- хлеборезательная машина (при наличии условий);
- шкаф вентилируемый для хранения хлеба;
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;

Режим питания:

- завтрак
- обед
- полдник

Возраст питающихся учеников:

- 7-11 лет;
- 12 и старше.

Категории питающихся учеников:

- общий стол.

Расчёты произведены:

- Информационной системой управления «Цифровая школа», ООО «Портал Хабаровск»

Рекомендации по фасовке (полуфабрикатов, яйцо):

Если масса отличается от рекомендованных, то корректировать пропорционально.

Мясные полуфабрикаты (в замороженном виде):

- котлеты: весовые по 100гр
- биточки: весовые или в упаковке по 60-70гр/шт., 2 шт. в порции.
- тефтели в 2-е блюда: весовые или в упаковке по 70-80гр/шт., 2 шт. в порции.
- тефтели в 1-е блюда: весовые или в упаковке по 20-40гр/шт., 2-3 шт. в порции.

Рыбные полуфабрикаты

- фрикадельки: весовые или в упаковке по 45– 50гр/шт., 2 шт. в порции.
- котлеты: весовые или в упаковке по 60-70гр/шт., 2 шт. в порции.

Субпродукты

- оладьи: весовые по 90гр, или допускается формовка из фарша печеночного.

Птица:

- котлеты: весовые или в упаковке по 60-70гр/шт., 2 шт. в порции.
- биточки: весовые или в упаковке по 60-70гр/шт., 2 шт. в порции.

Оладьи:

- оладьи на кефире: весовые или в упаковке по 23-25гр/шт., 2-3 шт. в порции.

Рекомендации по готовой продукции:

- при использовании готовой продукции должны использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

- размер порции блюда в меню соответствует массе готового изделия, если готовое изделие имеет другую массу, необходимо изменить ТК.

Расчёт замены продуктов

Прилагается в таблице с составом рациона питания.

Рекомендации по температурному режиму подачи

- супы, соусы, горячие напитки не ниже 75°C;
- основные горячие блюда (вторые) и гарниры не ниже 65°C;
- холодные супы, холодные напитки не выше 14°C;
- холодные блюда, закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа;
- изготовление и заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей;
- хранение заправленных салатов не допускается;
- салаты в не заправленном виде хранить не более 3-х часов перед раздачей при температуре 4±2°C;
- готовые к употреблению блюда из сырых овощей можно хранить в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут;
- готовые супы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы и другие могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- отварное мясо, птицу, рыбу для супов нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 – 7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75°C до отпуска (не более 1 часа);
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд предварительно подвергать термической обработке (растопить и доводить до кипения).
- сметану использовать в прокипяченном виде (супы, соусы);
- свежую зелень закладывать в блюда во время раздачи.

Список литературы:

- Требования СанПиН "Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания" (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Справочник Института питания РАМН «ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ РОССИЙСКИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» под редакцией член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. Одобрено ученым советом ГУ НИИ питания РАМН и Межведомственным научным советом по медицинским проблемам питания. Москва 2002.
- Сборники рецептов:
 - 1). Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина. - Изд. 4-е доп. и испр.–Пермь, 2021
 - 2) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / составитель ФБУН "Новосибирский НИИ гигиены" Роспотребнадзора (И.И.Новикова, С.П.Романенко, П.А.Вейних, Г.П.Ивлева, А.В.Сорокина, М.А.Лобкис, М.В.Семенихина), Новосибирский ГУ (Л.Н.Рождественская), ФГБОУ "Московский государственный университет технологии и управления им.К.Г.Разумовского", ФГБОУ ВО "Новосибирский государственный медицинский университет" Минздрава России (Л.А.Шпагина, О.Н.Гераисменко, Е.В.Михеева), Управление Роспотребнадзора по Омской области (А.С.Крига, М.Н.Бойко), Управление Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф.Щербатова, О.Н.Берсон) Издание Новосибирск 2020;
 - 3) Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, Пермь 2013 г.
 - 4) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015
 - 5) Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, Пермь, 2013
 - 6) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011
 - 7) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации горячих завтраков и обедов обучающимся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2020
 - 8) Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания - Уфа: ИП Поляковский Ю.И., 2010, -268с.