



**Школьная столовая  
МБОУ «Юлдузская СОШ»  
Чистопольского  
муниципального района  
Республики Татарстан**

*Сыты, счастливы, здоровы  
На планете дети.  
Лучше Юлдузской столовой  
Не найти на свете!*



# Наша школьная столовая



Цель деятельности столовой – это обеспечение в соответствии с санитарными правилами и нормами полноценным и качественным горячим питанием наших школьников.

В обеденном зале школьной столовой - 60 посадочных мест . Мебель соответствует всем санитарным требованиям .

**Правильное питание – это залог здоровья!**

## Наши любимые повара!



В столовой работают два повара. Это профессионалы своего дела, которые не просто любят готовить, но еще и радуют своим умением детей.

## Оснащение пищеблока

- Оснащение пищеблока технологическим оборудованием составляет 100%.
- Техническое состояние производственных помещений соответствует СанПиН.



# МЕНЮ



Школа МБОУ "Юлдуская СОШ Чистопольского муниципального района Республики Татарстан" Отд./корп.  День 22.03.2023

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	280	фринаделики в соусе из говядины	120		178	8,3	7,7	3,19
	гор.блюдо	203	макароны отварные	150		187	5,1	4,4	28,5
	хлеб		Хлеб пшеничный	30		71	2,8	0,2	14,7
	хлеб		Хлеб дарницкий	20		35	1,3	0,2	7
	гор.напиток	379	кофейный напиток	200		155	3,6	2,67	29,2
	закуска	52	салат из свеклы отварной	60		56	0,8	3,6	11,5
					64,19				



# Приготовление поварами школьной столовой горячего завтрака

- Приготовление фрикаделек



- Технология приготовления

Подготовленную говядину и репчатый лук пропускают через мясорубку, добавляют пшеничный хлеб, (предварительно замоченным в воде), соль и перемешивают. Еще раз пропускают через мясорубку и перемешивают до однородной массы. Из готовой котлетной массы формируют полуфабрикат в виде шариков по массой 10-12 гр на порцию, панируют в муке и ставят в жарочный шкаф, нагретый до температуры до 200-250 С на 20-30 минут, далее заливают соусом томатным и тушат 8-10 минут, при температуре 250-280 гр гр. С.

Приготовление соуса: Томатную пасту пассеруют. Готовый соус доводят до кипения. При раздаче вторые блюда должны иметь температуру не ниже 65С.

# Наш повар готовит искусно!



Макаронны  
отварные



# Знают повара секреты приготовления вкусных блюд!



- Салат свекольный

Технология приготовления:

Свеклу промывают проточной водой, варят в кожуре, охлаждают; очищают. Нарезают в горячем цехе на столе для вареной продукции. Свеклу нарезают соломкой, заправляют растительным маслом.

Изготовление салата и его заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

# Нежность и сердце, души теплоту Повар вложил для детишек в еду!



# Сервировка стола



Приятного аппетита, ребята!



# Контроль качества родительской общественностью в школьной столовой

