

**Логистика
организации процесса
школьного питания**

Школа №132

Основные принципы:

Для 5-11 классов

1. Питаемся комплексом 4-х видов.
2. Внутри комплекса выбираем блюдо

Чек пробивается в терминале (сами 5-11 кл. и сотрудники)

Базовый комплекс
(79р)



- Салат (3 на выбор)
- Второе
(3 на выбор: мясо, рыба, птица и т.д.)
- Гарнир (3 на выбор)
- Напиток (2 на выбор)
- Хлеб

База + суп (95р)

База + выпечка
(110р)

База + суп +
выпечка (126р)

Дополнительные варианты:

- Суп – 16 руб
- Завтрак/полдник – 35 руб
- Комплекс без права выбора – 55 руб

*** на все комплексы предоставляется скидка 8,80 руб. (с 2023г.) или доп. комплекс (каша, напиток, хлеб)**

**** дети могут в базовом комплексе салат заменить на суп.**

• Меню на 13.03

"Согласовано"
Директор
общеобразовательного учреждения

"Утверждаю"
Заместитель генерального директора
АО "Департамент продовольствия и
социального питания г.Казани"
А.К.Агапова



МЕНЮ СВОБОДНОГО ВЫБОРА
для учащихся с 11 лет и старше в столовой ШКОЛА-РЕСТОРАН г.Казани
с 27 февраля по 4 марта, с 13 по 18 марта, с 27 марта по 1 апреля 2023 г.

2 неделя (МАРТ)

1 день

№СБ, реч.	Наименование блюд	выход	стоимость	белки	жиры	углев.	ККАЛ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ или 1-ое БЛЮДО (на выбор)							
338/2016	Фрукты свежие (яблоки)	120		0,48	0,48	11,76	56,40
ТТК 2015	Салат Успех (огурцы свежие, яйцо, сыр, соус переменка.)	60		4,30	10,48	4,39	130,00
№3/2015	Бутерброд с сыром, маслом (батон)	35/10/6		5,31	9,47	18,05	180,00
№47/2015	Салат из квашенной капусты (без лука)	80		1,31	4,07	6,18	67,00
ТТК 2015	Салат из свежих помидоров (без лука)	60		6,69	11,27	1,40	134,00
		сред.		4,52	8,94	10,45	141,85
66/2016	Рассольник ленинградский с куриными грудками, со сметаной зеленью	250/10/5/1		7,23	10,26	17,15	190,00
243/1993г	Суп гороховый с гречками, с куриными грудками зеленью	250/15/10/1		15,98	12,14	31,27	298,00
		сред.		11,61	11,20	24,21	244,00
ВТОРЫЕ БЛЮДА							
268/2015	Котлеты рубленые из говядины	80		16,70	19,00	15,80	294,00
260/2015	Гуляш из говядины	45/45		13,67	15,91	2,56	208,00
ТТК 2015	Горбуша (филе) запеченная с сыром	70/5		20,55	12,68	2,82	208,00
ТТК 2020	Голень куриная в томатном соусе	100		24,70	25,40	2,70	340,00
		сред.		18,91	18,25	5,97	262,50
265/2015	Плов из птицы	50/200		19,38	20,70	41,40	430,00
ТТК 2019г	Буритос с отварной курицей и сыром	160		19,19	31,3	26,3	467,00
		сред.		19,29	26,02	33,85	448,50
ГАРНИРЫ							
303/2015	Каша гречневая вязкая	180		4,19	5,57	26,41	173,00
304/2015	Рис отварной	180		4,6	6,52	48,01	269,00
139/2015	Капуста тушеная	180		4,24	7,43	18,03	159,00
202,309/2015	Макаронные изделия (гр.А) отварные	180		6,77	5,36	43,13	248,00
		сред.		6,60	8,29	45,19	283,00
НАПИТКИ							
ТТК 2021	Чай пакетированный с сахаром	200/8				7,984	32,00
ТТК 2021	Напиток яблочный	200		0,135	0,02	11,15	46,00
ТТК 2021	Компот из замороженной вишни	200		0,08	0,08	11,94	49,00
		сред.		0,07	0,03	10,36	42,33
	Хлеб ржано-пшеничный / хлеб пшеничный	25/20		1,5	0,3	13,50	66,00
		Итого-	73,00	31,60	35,82	85,5	795,68

• Меню на 14.03

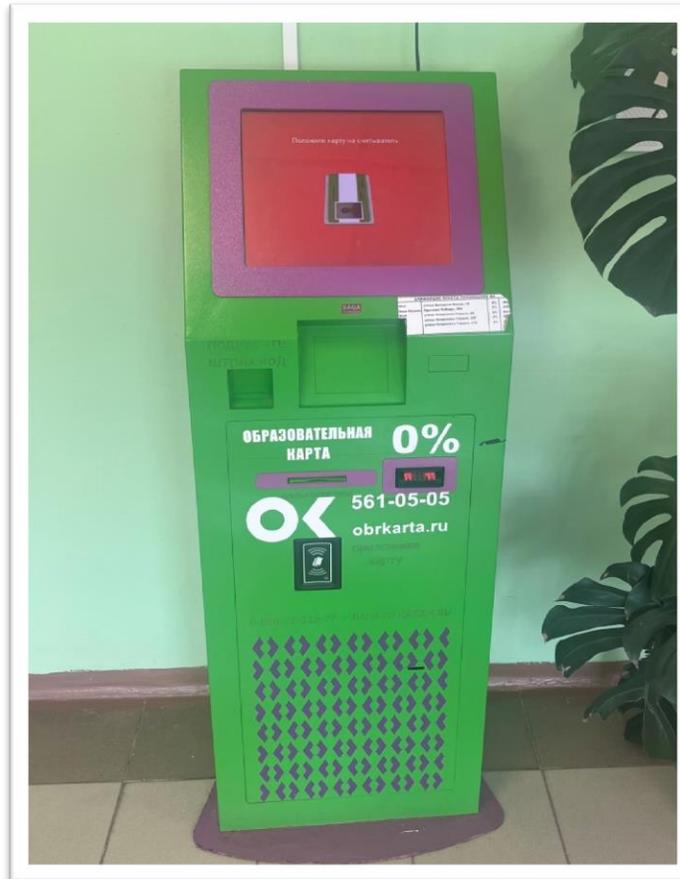
№Сб. рец.	2 день Наименование блюд	выход	стоимость	белки	жиры	углев.	ККАЛ
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ или 1-ое БЛЮДО (на выбор)						
338/2015	Фрукты свежие (яблоки)	120		0,48	0,48	11,76	56,40
ТТК 2016г	Салат Каприз (помидоры, кукуруза, сыр, сухарики, масло)	60		0,91	3,11	1,68	39,00
ТТК 2016	Яйцо под соусом Переменка с зеленым горошком	48/10/10		6,69	11,27	1,40	134,00
ТТК	Винегрет овощной (без лука)	70		1,27	10,16	7,79	129,00
ТТК 2015	Ассорти овощное (огурцы, помидоры, сладкий перец свежие,	15/15/10/3		0,40	5,05	1,35	53,00
	сред.			3,25	10,02	7,99	137,13
82/2015	Борщ с капустой и картофелем, куриными грудками со сметаной, зеленью	200/10/10/2		4,40	7,98	12,54	139,00
101/2015	Суп картофельный с крупой (рис) с куриными грудками, зеленью	200/10/2		5,25	5,10	20,88	151,00
	сред.			4,83	6,54	16,71	145,00
	ВТОРЫЕ БЛЮДА						
ТТК 2015	Гуляш из филе грудок индейки	40/40		12,94	19,70	3,05	242,00
ТТК 2015	Грудка куриная (филе) запеченая с сыром, томатом	70/5		21,00	23,40	0,28	298,00
ТТК 2020	Горбуша по итальянски с сыром	70/5		14,59	8,63	3,17	149,00
ТТК 2016	Соус мясной "Смак"	100		10,50	10,30	7	163,00
ТТК 2015	Ёжики мясные с рисом паровые,	80		11,98	13,02	6,57	191,00
	сред.			14,20	15,01	4,01	208,60
	ГАРНИРЫ						
302/2015	Каша гречневая вязкая	180		7,95	6,47	50,24	291,00
312/2016	Пюре картофельное	180		3,94	5,58	26,43	175,00
541/2004	Овощная смесь отварная	100		3,36	9,17	20,17	178,00
ТТК 2021	Рис отварной	180		4,6	6,52	48,02	269,00
	сред.			6,62	9,25	48,29	304,33
	НАПИТКИ						
ТТК 2021	Чай пакетированный с сахаром	200/8				7,984	32,00
699/2004г	Напиток лимонный	200		0,14	0,02	11,15	46,00
ТТК 2021	Компот из замороженной компотной смеси	200		0,08	0,08	11,94	49,00
	сред.			0,07	0,03	10,36	42,33
	Хлеб ржано-пшеничный / хлеб пшеничный	23/20		1,89	0,27	14,13	68,00
	Итого-		73,00	26,03	34,58	84,78	760,40

• Меню на 15.03

№Сб. рещ.	3-ий день Наименование блюд	выход	стоимость	белки	жиры	углев.	ККАЛ
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ или 1-ое БЛЮДО (на выбор)							
338/2015	Флоды свежые (яблоки)	120		0,48	0,48	11,76	56,40
ТТК 2015	Салат Прага (грудки куриные, морковь, огурцы свежые, яйцо, соус переменка)	60		3,87	5,36	1,30	69,00
ТТК 2015	Ассорти овощное (огурцы, помидоры, сладкий перец свежые,	15/15/10/3		0,40	5,05	1,35	53,00
ТТК 2016	Салат Хрустящий	60		7,86	12,85	8,5	1825,00
ТТК 2016	Салат "Фунчоза"(лапша рисовая, огурцы свежые, кукуруза к/с,	60		2,44	3,50	29,80	166,00
		сред.		3,01	5,45	10,54	433,88
103/2015	Суп картофельный с вермишелью с куриными грудками, зеленью	200/10/1		5,25	5,10	20,88	151,00
ТТК 2015	Суп "Любительский" с гречневой крупой, с куриными грудками, зеленью	200/10/1		4,90	5,09	18,57	140,00
		сред.		5,08	5,10	19,73	145,50
ВТОРЫЕ БЛЮДА							
466/2004	Биточки из говядины паровые	80		15,44	15,38	9,5	238,00
260/2015	Гуляш из говядины	45/45		10,63	12,37	1,99	162,00
ТТК 2020	Голень куриная в томатном соусе	100		24,54	25,39	2,22	337,00
ТТК 2020	Нагетсы куриные (п/ф)	6шт/96		20,41	24,15	4,26	313,00
ТТК 2019	Шашлычок из куриной грудки на шампуре	80		13,84	21,5	1,4	253,00
		сред.		16,97	19,76	3,87	260,60
259/2015	Жаркое из птицы	40/120		14,90	17,48	22,08	308,00
ТТК 2019	Рыбный киш из горбуши	150		21,55	26,68	30,50	450,00
		сред.		18,23	22,08	26,29	379,00
ГАРНИРЫ							
302Т4/2015	Каша гречневая вязкая	180		4,2	5,57	26,42	173,00
202,309/2015	Макаронные изделия (гр.А) отварные	180		6,77	5,36	43,13	248,00
Акт 2019г	Картофель запеченный	180		4,15	20,79	33,83	339,00
38/2001	Овощная смесь отварная	100		4,44	12,73	40,92	297,00
		сред.		6,52	14,82	48,10	352,33
НАПИТКИ							
ТТК 2021	Чай пакетированный с сахаром, лимоном	200/8/7		0,063	0,007	8,194	34,00
ТТК 2022	Напиток лимонный	200		0,1	0,04	10,71	44,00
ТТК 2021	Компот из свежих плодов и ягод (яблоки)	200		0,14	0,02	24,43	101,00
		сред.		0,10	0,02	14,44	59,67
	Хлеб ржано-пшеничный / хлеб пшеничный	20/25		2,52	0,36	18,84	91,00
		Итого-	73,00	23,86	27,91	70,1	963,55

Основные принципы:

3. Чек пробивается в инфомате (сами 5-11 кл. и сотрудники) или используем карту или браслет питания на кассе в столовой.



Основные принципы:

Для 1-4 классов

4. Организуется двухразовое питание

а) объемный льготный- 62,10 руб.

б) завтрак или полдник – 30 руб.

1 комплекс (62,10р)



- Салат или фрукт
- Второе блюдо
- Гарнир
- Напиток
- Хлеб

завтрак/полдник(30р)



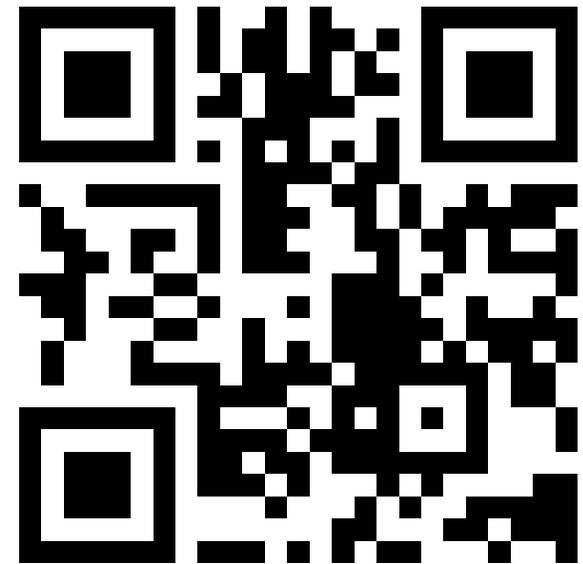
- **На выбор:** каша, бутерброд, печенье
- Напиток
- Хлеб

Основные принципы:

- 5. ВСЁ** питание все ученики получают с раздачи  «горячее».
- 6. Чеки на раздаче собирают дежурные.*
- 7. Классные руководители 1-4 классов своевременно подают заявку в столовую, во время питания учеников находятся рядом.**
- 8. Классные руководители 5-11 классов находятся у раздачи во время кормления учеников, следят за рассадкой. (столы подписаны)**
- 9. Учителя предметники приводят учеников в столовую.**

Основные принципы:

10. Формирование осознанного правильного пищевого поведения с помощью международной программы «Разговор о правильном питании». www.prav-pit.ru



Буфет

- ✓ «Сначала обед, потом буфет»
- ✓ Безнал 100%
- ✓ Только по образовательной карте
- ✓ Принципиальная работы буфетчицы
(до момента отпуска продукции –
проверка в системе пробитого обеда)

Инструкция по пользованию инфоматом

- 1. Необходимо приложить карту питания или браслет к считывателю.**
- 2. Не убирать пока не завершите операцию.**
- 3. Аккуратно взять чек. Не дергать!**
- 4. Передать чек работникам столовой *или дежурным* перед питанием.**

➤ **Если ошибочно пробили не тот вариант комплекса, то необходимо обратиться к сотрудникам столовой, его изменят на месте**

➤ **Если заметили ошибку в работе инфомата (например, замятие бумаги) обратиться к сотрудникам столовой или к Зотовой Е.И.**