

**Муниципальное общеобразовательное
учреждение «Волосовская начальная
общеобразовательная школа».**





Школьная столовая

«Забота о здоровье -это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы».

В.А. Сухомлинский.

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



Наш девиз!

*Щи, уху и суп – рассольник,
Должен кушать каждый школьник.
Затем второе всё съесть,
И сладким чаем запивать!*



Сведения об организации питания

Приложение 1

- Тип школьной столовой – *школьно-базовая*
- Количество обучающихся:
 - *всего - 372*
 - *получают горячее питание (количество, %) – 372, 100%*
 - *получают двухразовое питание (количество, %) – 372, 100%.*
- Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся:
 - *составление рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций (с помощью ПЭВМ и специального программного обеспечения);*
 - *централизованный отбор, завоз, контроль качества и безопасности, продуктов;*
 - *обеспечение образовательных учреждений пищевыми продуктами, исходя из потребности на один день, сокращение продолжительности хранения продуктов;*
 - *организация производственного контроля;*
 - *участие в организации питания квалифицированных специалистов;*
 - *регламентация в договоре на организацию питания всех требований к рациону питания, его качеству и безопасности.*



➤ В школе разработана программа по формированию культуры здорового питания обучающихся с акцентом на активные методы обучения, цели программы:

- создать условия, способствующие укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.
- сформировать у детей основы культуры питания как составляющей здорового образа жизни.

https://volosovskaya-school.lo.eduru.ru/media/2021/02/11/1247743811/programma_PP_2020.pdf

Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН

Приложение 2



<https://volosovskaya-school.lo.eduru.ru/pitanie>



*Обеденный зал
115,8 кв.м, на 120
посадочных мест*









Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами

Приложение 3

В столовой работают два повара. Это профессионалы своего дела, которые не просто любят готовить, но еще и радуют своим умением детишек. Еда в столовой не только вкусная, но и полезная. Ведь именно в нашей школе учатся будущие профессоры, которым нужно отлично питаться!



Кузнецова Светлана Михайловна – заведующая
производством, средне-профессиональное
образование

Добрякова Татьяна Викторовна – повар, средне-
профессиональное образование

Министерство энергетики и электрификации
СССР

Учебный кабинет УС Крымск. АЭС
(наименование организации)

СВИДЕТЕЛЬСТВО № 563

Выдано тов. Кузнецовой
Светлане Михайловне

в том, что она окончила курсы повышения
квалификации (форма обучения)

по профессии и специальности повар

и сдала квалификационные экзамены с оценкой
теория 5, практика 5

Решение квалификационной комиссии
учебного комбината
(полное наименование предприятия)
УС Крымской АЭС

от 7. июня 1987 г.

гр. Кузнецовой С.М.
(фамилия, имя)

присвоена квалификация повар 5 разряда
(профессия, специальность, разряд)

Директор учебного
комбината (пункта)

М.П. Председатель квалификационной
комиссии

Выдано 7. июня 1987 г.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Государственное бюджетное
профессиональное
образовательное учреждение
Ленинградской области
«Техникум водного транспорта»

СВИДЕТЕЛЬСТВО
О ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО,
ДОЛЖНОСТИ СЛУЖАЩЕГО

СРР 0183396

Должность и квалификация

Регистрационный № 2882

Дата выдачи 06 марта 2017 года

Горка Шлиссельбург

Настоящее свидетельство подтверждает, что
ДОБРЯКОВА
Татьяна Викторовна
освоила (а) программу профессионального обучения

ПОВАР – 4 разряд
КОНДИТЕР – 3 разряд

Председатель
аттестационной комиссии С.М. Епифанцева

Руководитель
образовательной организации Л.С. Ячвиц





Мероприятия по повышению качества питания

1. Месячник здорового питания:

- классные часы «Здоровое питание!»,*
- тематические беседы: «О питании»,*
- оформление стенгазет.*

2. Участие в конкурсе «Поколение За!» - победители.

3. Уроки кулинарного мастерства.

Фруктовый салат "Минутка"

- Бананы - 1 шт.
- Яблоко - 1 шт.
- Мандарин - 1 шт.
- Виноград - 100 гр.
- Клубника - 5 шт.
- Цукрат - 1б.
- Сахарная пудра - 1 ч. л.



Приятного аппетита!



Манная запеканка с курагой.

1 стакан кефира, 0,5 ст. сахара,
1 яйцо, 50 гр. сливоч. масла, 3 ст.
лож. манной крупы, 1/3 ч. лож. со-
ды, 0,5 стакана кураги, ванилин.

Манку смешать с кефиром и оста-
вить набухать на 1 час. Затем
добав. сах. песок, яйца, растоп. слив.
масло, ванилин, соду и все перемеш-
ивать. Нарз курагу и смеш. с ман-
кой. Вылить тесто в смазан-
ную форму и пе-
к в духовке.



Салат из капусты и моркови

Состав:

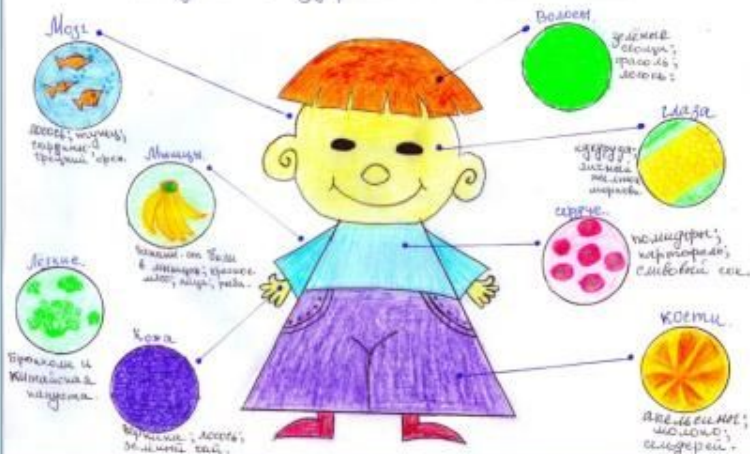
- КАПУСТА
- МОРКОВЬ
- СОЛЬ (по вкусу)
- РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

1. Почистить морковь.
2. Капусту и мор-
ковь нарезать
тоненькой соломкой.
3. Заправить раст.
маслом, посолить,
перемешать.



Отлично подходит к грече или рису.

Рецепт здорового питания!



Как правильно питаться



- ПИЩА ДОЛЖНА БЫТЬ РАЗНООБРАЗНОЙ!
- ЕСТЬ ОВОЩИ И ФРУКТЫ!
- ЕСТЬ 3-4 РАЗА В ДЕНЬ!
- НЕ ЕСТЬ ВСУХОМЯТКУ!
- НЕ ЕСТЬ ПЕРЕД СНОМ!
- МЕНЬШЕ ЕСТЬ СЛАДОСТЕЙ!

- ТЩАТЕЛЬНО ПЕРЕЖЕВЫВАТЬ ПИЩУ!
- НЕ ЕСТЬ КОПЧЕНОГО, ЖАРЕНОГО И ОСТРОГО!



Технологическая карта

Технологическая карта №: 76.78

Наименование кулинарного изделия (блюда): Борщ из св.капусты с картофелем со свиной и сметаной 250/20/10

Номер рецептуры: 76

"Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" СПб, 2008 г., под редакцией

Наименование сборника рецептур: Кулинар М.Н.

Код блюда внутренний: 4 979

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порц		
	Брутто, г	1 порц	Нетто, г
Свиная б/х	37,6	-	32
Свекла	-	-	40
- с 01.01 (25%)	53,3	-	-
- с 13.07 (20%)	50	-	-
Капуста свежая б/х	25	-	20
Картофель	-	-	20
- с 01.01 (35%)	30,8	-	-
- с 01.03 (40%)	33,3	-	-
- с 13.07 (20%)	26	-	-
- с 01.09 (25%)	26,7	-	-
- с 01.11 (30%)	28,6	-	-
Морковь	-	-	13
- с 01.01 (25%)	17,3	-	-
- с 13.07 (20%)	16,3	-	-
Лук репчатый	12	-	10
Томат-паста	-3	-	3
Масло растительное	2,5	-	2,5
Сахар (песок)	3	-	3
Кислота лимонная	0,5	-	0,5
*Бульон мясной	200 (г)	-	200
Сметана	10	-	10
Соль йодированная	2	-	2
Выход готового блюда	-	-	280

Технология приготовления

Подготовленное мясо сварить до готовности, вынуть из бульона, бульон процедить.

В кипящий бульон закладывают, нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанные брусочками картофель, варят 10 -15 минут, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной водой или бульоном (3 г муки на 250 г).

Правила оформления, подачи блюда: отпустить в одноразовую посуду.

Подает с еромиленной сметаной и отварной свиной.

Оптимальная температура подачи +75 С. Срок реализации не более 2 часов (СанПиН 2.4.5.2409-08).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - на поверхности жидкой части блестит масло.

В жидкой части борща - овощи, сохраняющие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками).

Набор компонентов и их соотношения соответствуют рецептуре.

Цвет - малиново-красный, жир на поверхности - оранжевый.

Вкус, запах - кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом пассерованных овощей.

Консистенция свеклы, овощей - мякоть, капусты свежей - упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Химический состав данного блюда

Калорийность (ккал)	210,49	Витамин А (мг)	1,07	Магний (мг)	32,42
Белки (г)	6,36	Витамин В1 (мг)	0,2	Фосфор (мг)	108,62
Жиры (г)	13,95	Витамин С (мг)	10,52	Железо (мг)	1,86
Углеводы (г)	11,78	Кальций (мг)	46,38		

Утверждаю: Генеральный директор



Технологическая карта

Технологическая карта №: 335.37

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное

Номер рецептуры: 335

"Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" СПб, 2008 г., под редакцией

Наименование сборника рецептур: Кулинар М.Н.

Код блюда внутренний: 3 417

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порц		
	Брутто, г	1 порц	Нетто, г
Картофель	-	-	128
- с 01.01 (35%)	196,9	-	-
- с 01.03 (40%)	213,3	-	-
- с 13.07 (20%)	160	-	-
- с 01.09 (25%)	170,7	-	-
- с 01.11 (30%)	182,9	-	-
Молоко	24	-	23
Масло сливочное	5	-	5
Соль йодированная	2	-	2
Выход готового блюда	-	-	150

Технология приготовления

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду (0,6 - 0,7 л на 1 кг картофеля). После доведения до кипения отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2-3 минуты. Вареный картофель протирают через протертую машину. В горячий протертый картофель непрерывно перемешивая, добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Правила оформления, подачи блюда: гарнир выкладывают на подогретую тарелку, на поверхность нанести узор.

Оптимальная температура подачи +65 С.

Срок реализации не более 2 часов. (СанПиН 2.4.5.2409-08).

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор.

Цвет - от светло-кремового до кремового.

Вкус, запах - характерный для свеже сваренного картофеля, молока и сливочного масла.

Консистенция - пышная, густая, однородная.

Химический состав данного блюда

Калорийность (ккал)	141	Витамин А (мг)	0,04	Магний (мг)	29
Белки (г)	3,1	Витамин В1 (мг)	0,14	Фосфор (мг)	85
Жиры (г)	6,4	Витамин С (мг)	3	Железо (мг)	1,1
Углеводы (г)	20,3	Кальций (мг)	47	Витамин Е (мг)	0,2

Утверждаю: Генеральный директор



Технологическая карта

Технологическая карта № 40,16
 Наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из квашеной капусты 100.
 Номер рецептуры: 40.
 *Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" СПб, 2008 г., под редакцией
 Наименование сборника рецептур: Кулинар М.Н.
 Код блюда внутренний: 5 556

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Капуста квашеная	116	81
Лук репчатый	12	10
Сахар (песок)	5	5
Масло растительное	5	5
Выход готового блюда	-	100

Технология приготовления

Квашеную капусту перебивают, крупные части измельчают. Добавить нашинкованный репчатый лук, сахар, заправляют растительным маслом. После 1 марта репчатый лук предварительно ошпаривают.

Правила оформления и подачи:

-салат уложить в салатник или на тарелку горой.

Оптимальная температура подачи 14 С.

Срок реализации незаправленного салата не более 3 часов(СанПиН 2.4.5.2409-08)

Внешний вид- капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением нашинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным.

Цвет- светло-соломенный с желтоватым оттенком;

Вкус и запах - приятный кисло-солоноватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом растительного масла;

Консистенция - хрустящая, нежная, сочная.

Химический состав данного блюда

Калорийность (ккал)	79,29	Витамин А (мг)		Медь (мг)	14,36
Белки (г)	0,82	Витамин В1 (мг)	0,01	Фосфор (мг)	31,01
Жиры (г)	5	Витамин В2 (мг)	17,2	Железо (мг)	0,57
Углеводы (г)	7,4	Кальций (мг)	17,98	Витамин Е (мг)	

Утверждаю: Генеральный директор



Технологическая карта

Технологическая карта № 239,46
 Наименование кулинарного изделия (блюда): Котлеты рыбные(из филе) 70 г
 Номер рецептуры: 239.
 *Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга" СПб, 2008 г., под редакцией
 Наименование сборника рецептур: Кулинар М.Н.
 Код блюда внутренний: 4 970

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порц	
	Брутто, г	Нетто, г
Филе рыбы мороз. блока	57	46,2
Батон "хороший"	12,6	12,6
Вода	18,2	18,2
Сухари панировочные	7	7
Масло растительное	5,6	5,6
Соль йодированная	1,1	1,1
Выход готового блюда	-	70

Технология приготовления

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым батоном, кладут соль, тщательно перемешивают и вымешивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты (овально-приплюснутой формы с заостренным концом), панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8-10 минут и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 минут.

Правила оформления, подачи блюда:

При отпуске котлеты или батона панируют. Оптимальная температура подачи 65° С

Срок реализации не более 2 часов(СанПиН 2.4.5.2409-08)

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид — котлеты — овально-приплюснутой формы с заостренным концом;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе изделие характерны для данного вида рыбы;
- вкус — приятный, заправленный рыбной котлетной массой, характерный для определенного вида рыбы, специй, умеренно соленый;
- запах — характерный для определенного вида рыбы, приятный с ароматом специй;
- консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

Химический состав данного блюда

Калорийность (ккал)	158,2	Витамин А (мг)	0,05	Медь (мг)	14
Белки (г)	9,1	Витамин В1 (мг)	0,07	Фосфор (мг)	127,4
Жиры (г)	8,82	Витамин В2 (мг)		Железо (мг)	1,2
Углеводы (г)	10,5	Кальций (мг)	16,4	Витамин Е (мг)	3,22

Утверждаю: Генеральный директор









Пропаганда здорового образа жизни



<https://youtu.be/zWngEwF0WqQ>

Кураторы видеоролика: Буянова Е.В., Акифьева Л.В.,
обучающиеся 2а класса





Обобщение и распространение опыта работы

Материалы предоставлены в группе в Контакте

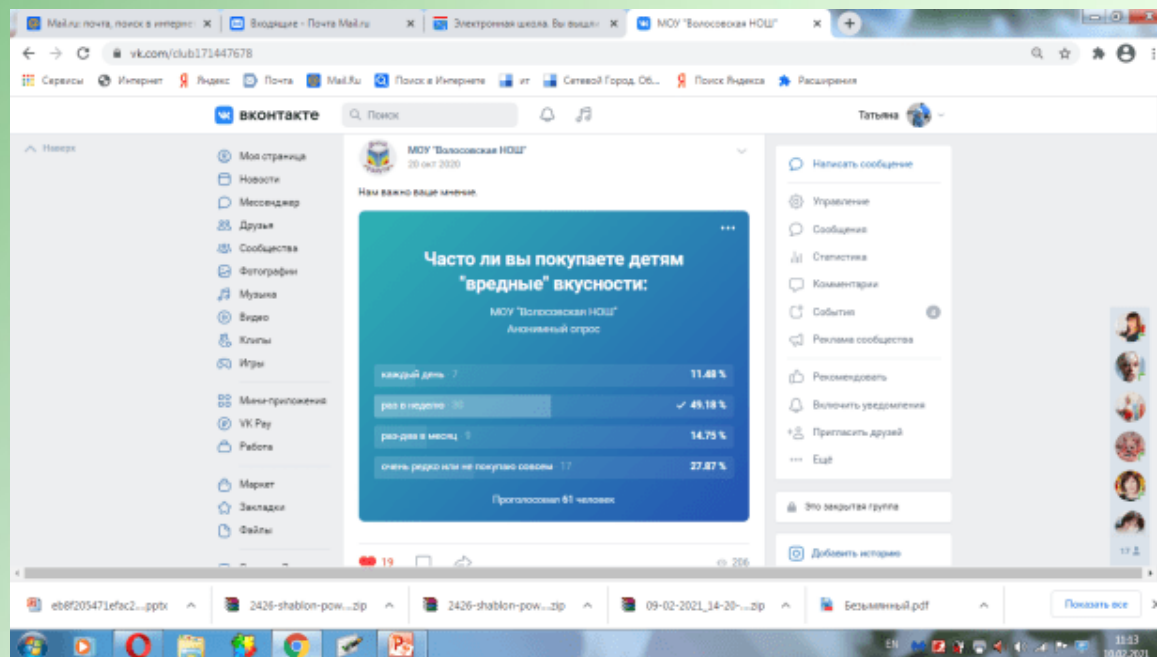
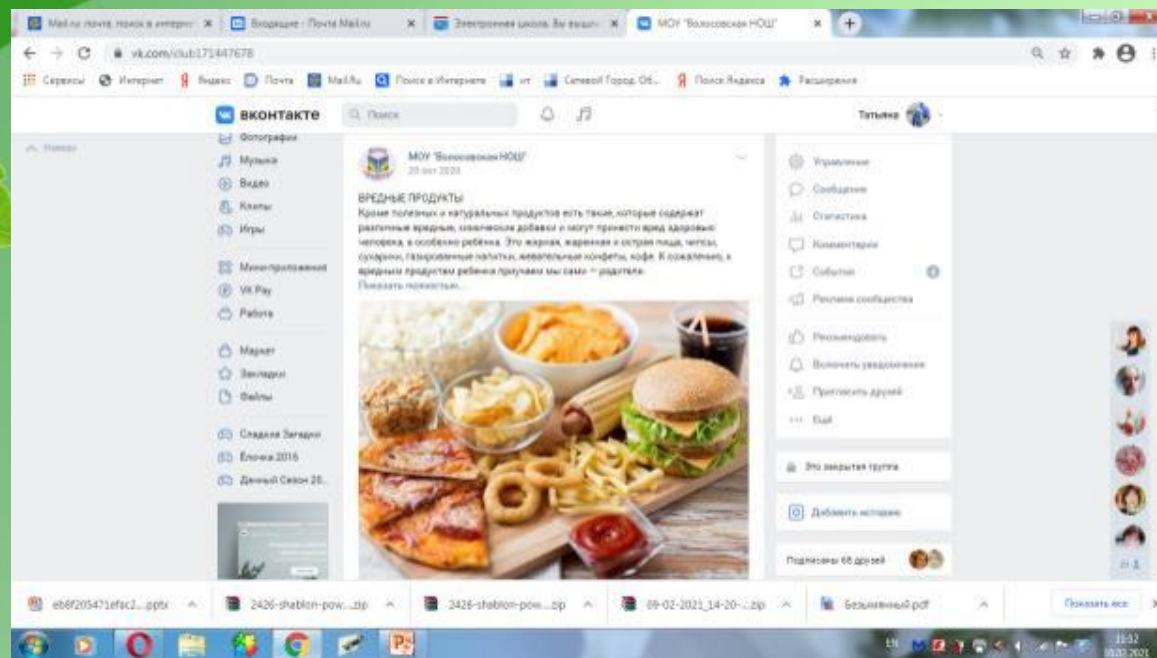
<https://vk.com/club171447678>

20.10 – статьи «Вредные продукты», «Здоровое питание – путь к отличным знаниям», «Каша – полезный и вкусный завтрак школьника»

22.10 – статья «Почему нужно есть суп»

Опросы:

- ☐ *Часто ли вы покупаете детям «вредные» вкусности*
- ☐ *Здоровое питание*
- ☐ *Любит ли ваш ребенок кашу?*
- ☐ *Супы, которые бы вы хотели видеть в школьной столовой*
- ☐ *Ваше отношение к супу*



Работа школьной столовой отражена на образовательно-информационном портале образовательного учреждения

<https://volosovskaya-school.lo.eduru.ru/pitanie>



Скриншот веб-портала образовательного учреждения. В браузере открыта страница volosovskaya-school.lo.eduru.ru/pitanie. Страница разделена на две колонки: «НОВОСТИ» и «ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ».

НОВОСТИ

- 05-02-2021
Забывать нельзя...

ОСВОБОЖДЕНИЕ СТАЛИНГРАДА
[Подробнее](#)
- 30-01-2021
Катание с горок

[Подробнее](#)
- 29-01-2021
Математический конкурс

[Подробнее](#)

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

«Информация, содержащая персональные данные, представлена с письменного согласия субъектов персональных данных. Все фото и видеоматериалы с изображением граждан, используются только в общественных интересах (ст.152.1 ГК РФ)»

Организатор питания в МОУ «Волосовская начальная общеобразовательная школа»
ООО «Комбинат питания Велес»

Адрес: 196655, г. Санкт-Петербург, г. Колпино, ул. Севастьянова, д. 12, лит. А, пом. 204
Телефон: 8-911-00-72-474
Генеральный директор: Күренков Данила Константинович
Ответственный за питание в МОУ «Волосовская начальная общеобразовательная школа»
Социальный педагог Буюнова Елена Викторовна тел: +7-981-130-08-04
E-mail: ev78.13@mail.ru

С 01.09.2020 года обучающимся начального общего образования предоставляется питание на бесплатной основе (областной закон, принятый Законодательным собранием Ленинградской области от 08.07.2020 года).

Обучающиеся начальной школы, присутствующие на занятиях, также бесплатно получают молоко (0,2 литра) от ООО «Галактика» согласно части 3, статьи 4.2 Социального кодекса Ленинградской области.

Бесплатное питание предоставляется обучающимся в государственных образовательных организациях Ленинградской области и муниципальных образовательных организациях в Ленинградской области по основным общеобразовательным программам, в частных образовательных организациях, расположенных на территории Ленинградской области, по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам.

В нижней части экрана видна панель задач Windows с открытыми файлами: информационна....docx, eb8f205471efac2....pptx, 2426-shablon-pow....zip, 2426-shablon-pow....zip, 09-02-2021_14-20-....zip. В правом нижнем углу панели задач отображены часы (12:45) и дата (10.02.2021).



Отзывы с сайта <https://bus.gov.ru/>

27.11.2020 Наталия Викторовна Антонова

С сентября для детей начальной школы организовано бесплатное питание. Зная, насколько мой ребенок привередлив в еде, была уверена, что будет ходит полуголодным....Но как-то решила узнать его мнение и была удивлена, услышав: "Каша была вкусная"! (Я даже переспросила, не поверив своим ушам). После этого я стала постоянно спрашивать, чем кормили, что из этого он ел, что было вкусным, что нет и была приятно удивлена, что моему сыну нравится пища в столовой и он ее ест, а не оставляет на столе нетронутые порции. Хочу сказать спасибо поварам за вкусную и разнообразную пищу! Учителям за просветительскую работу с детьми, благодаря которой они понимают, почему нужно кушать те продукты, которые приносят пользу, а не только удовольствие! Дома трудно кормить ребенка столь сбалансированной пищей, а школа в этом очень помогает! Спасибо вам за здоровье наших детей!!!



13.11.2020 Марина Владимировна Ильина

Хочется сказать большое спасибо заведующей школьной столовой Кузнецовой Светлане Михайловне и нашим поварам. В школьной столовой работают настоящие профессионалы. Мне очень нравится, что мой ребенок питается в школьной столовой. У современных учеников очень большая физическая и умственная нагрузка, им нужно много сил и энергии. Питание в столовой разнообразное, сбалансированное. Очень вкусное, разнообразное меню, всегда свежие продукты и горячие блюда. Повара всегда вежливы по отношению к детям. Спасибо поварам за заботу о наших детях и вкусное питание.

13.11.2020 МАРИНА ЕВГЕНЬЕВНА БОЛКОНСКАЯ

Как приятно после завтрака и после обеда слышать как ребятки подходят к повару и говорят: " Спасибо! Как вкусненько вы готовите! Можно еще добавки!". Действительно каждый день все свежее, теплое, разнообразное питание. Спасибо родителям за участие в контроле за качеством питания!



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ