

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ГИМНАЗИЯ СЕЛА ЧЕКМАГУШ МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ЧЕКМАГУШЕВСКИЙ РАЙОН РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН**



452200, Республика Башкортостан, Чекумагушевский район, с.Чекумагуш, ул.Октябрьская, 1.
Телефон: 8 (34796) 3-14-36

E-mail: ChekmagushMOUSOSH2@yandex.ru

http: <https://chekgim.02edu.ru/>

**Конкурс
«Лучшая школьная столовая- 2024»**



ПОРТФОЛИО

1. [Видеовизитка](#)
2. Заявка на участие в Конкурсе.
3. Пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов.
4. Технологические карты блюд.
5. Фотоматериалы «Школьные обеды».
6. Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей).
7. Грамоты, дипломы, благодарственные письма.
8. Фотографии участников конкурса.
9. Информационная карта участника.





ИНН 0249003190 ОГРН 1020201383443
452200, РБ, Чекамагушевский район,
с. Чекамагуш, ул. Октябрьская, 1
Тел. (347) - 3-10-45, факс: (347) - 3-14-36
E-mail: ChekmagushMOUSOSH2@yandex.ru

ОКПО 02120027 ОГРН 1020201383443 ИНН 0249003190

№ 68 от « 19 » апреля 2024 г.

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая-2024»

1.	Наименование образовательного учреждения	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение- Гимназия села Чекамагуш муниципального района Чекамагушевский район Республики Башкортостан
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	Юридический адрес: 452200, Республика Башкортостан, Чекамагушевский район, с.Чекамагуш, ул.Октябрьская, 1 Фактический адрес: 452200, Республика Башкортостан, Чекамагушевский район, с.Чекамагуш, ул.Октябрьская, 1
3.	Телефон, факс	Телефон/факс: 8(34796) 3-14-36
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	И.о.директора гимназии Ахметьянова Айгуль Анваровна
5.	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)	Нуриева Римма Вячеславовна; Средне-специальное, 16 лет, Повар 5 разряда, 4 года, 89174388938
6.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в Конкурсе	Инженер-технолог МКУ «Отдел образования Администрации муниципального района РБ» Миннигалиева Ирина Риферовна, 83479631432

Участник конкурса

подпись

Нуриева Р.В.

ФИО

Руководитель образовательной организации



подпись

Ахметьянова А.А.

ФИО





Исх. № 314 от 19.04.2024 г.

Министерство образования и науки
Республики Башкортостан

Представление на участника конкурса «Лучшая школьная столовая – 2024»

Муниципальное образование муниципальный район Чекамагушевский район

Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Гимназия села Чекамагуш муниципального района Чекамагушевский район Республики Башкортостан

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: 452200, Республика Башкортостан, Чекамагушевский район, с.Чекамагуш, ул.Октябрьская, 1. Телефон: 8 (34796) 3-14-36

E-mail: ChekmagushMOUSOSH2@yandex.ru

http: https://chekgim.02edu.ru/

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения:

и.о. директора Ахметьянова Айгуль Анваровна

Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – Гимназия села Чекамагуш муниципального района Чекамагушевский район Республики Башкортостан

Фамилия, отчество руководителя организации общественного питания:

И.о. директора Ахметьянова Айгуль Анваровна

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон 452200, Республика Башкортостан, Чекамагушевский район, с.Чекамагуш, ул.Октябрьская, 1 Телефоны: 8(34796) 3-14-36

Основание для представления:

Протокол от 15.04.2024 заседания конкурсной комиссии муниципального этапа конкурса «Лучшая школьная столовая-2024» № 1

Председатель
конкурсной комиссии

И.Ф. Шайдуллин

Руководитель муниципального
органа управления образованием

И.Ф.Шайдуллин

Дата подачи заявки: 18.04.2024



Пояснительная записка с обоснованием выбора блюд для школьных обедов

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

Для организации питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении – Гимназия села Чекмагуш муниципального района Чекмагушевский район Республики Башкортостан разработано примерное 10-ти дневное меню в соответствии с утвержденными «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 11.11.2020г. Регистрационный №60833, А.Ю. Попова). Также разрабатываются технико-технологические карты новых блюд для расширения рациона питания.

Текущее меню соответствует утвержденному примерному меню. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное директором гимназии меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, пищевой ценности и названия кулинарных изделий.



Разработка комплексных завтраков и обедов основывается 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 должна составлять 1:1:4 или в процентном соотношении от калорийности, как 10-15%, 30-32%, 55-60%.
3. Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов.
4. Использовать такие приемы кулинарной обработки продуктов, которые обеспечат сохранность пищевой ценности готовых блюд, их безопасность и высокие вкусовые качества.
5. Наличие на каждое блюдо по меню технологических и технико-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 дифференцируются по качественному и количественному составу по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12 лет и старше) в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами (Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Таблица 1).
7. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи составляет завтрак 20-25%, обед 30-35% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Меню составлено таким образом, чтобы в среднем за 10 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка.



В работе немаловажное значение мы придаем оформлению блюд. Красивое оформление блюд возбуждает аппетит, привлекает внимание ребенка к предстоящей еде, повышает усвоение пищи. При украшении блюд и их окончательном оформлении совершенно необходимо самым строгим образом соблюдать все санитарные правила, так как этот этап обработки является заключительным и никакой тепловой обработки блюдо больше не проходит.

Включение в рацион салатов из свежих овощей, заправленных растительным маслом – это источник ряда витаминов, минеральных солей, полиненасыщенных жирных кислот. При выборе салата всегда учитывается сезон года.

При выборе блюд для комплексного обеда учитывается использование разнообразных продуктов для того, чтобы обед был полноценным. Если первое блюдо – овощной суп (например, «Суп из овощей»), то второе блюдо – с использованием крупы (например, «Плов из курицы»). Если первое блюдо с крупой или бобовыми (например, «Суп картофельный с бобовыми (горохом)»), то второе блюдо – овощное (например, «Пюре картофельное» и «Рыба (филе) тушеная в томате с овощами»).

Осуществляется «С» витаминизация третьих блюд под контролем медицинского работника или иным ответственным лицом.

При приготовлении блюд используется йодированная поваренная соль.

В меню не содержатся продукты, не рекомендованные для питания детей школьного возраста.

Основные гигиенические требования к пище заключаются в том, что она должна:

- Полностью возмещать энергетические затраты организма;
- Содержать все необходимые витамины, пищевые и минеральные вещества для построения тканей и органов;
- Поддерживать нормальное протекание всех физиологических процессов;
- Быть разнообразной;
- Обладать приятным вкусом, запахом и внешним видом;
- Быть легкоусвояемой;
- Быть доброкачественной.

Все эти требования в школьном меню выполнены.

Необходимо также обеспечить преемственность между питанием ребенка в образовательном учреждении и приемом пищи дома. Рекомендации должны содержать конкретные советы по составу домашних ужинов с учетом продуктов, полученных детьми в течение дня.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ БЛЮД

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МБОУ - гимназия с. Чекамагуш

Светлана Р. Ахметьянова А.А.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 43 СВЕКОЛЬНИК 43

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СВЕКОЛЬНИК 43", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СВЕКОЛЬНИК 43", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА	80	64	8	6,4
КАРТОФЕЛЬ	57,5	43,13	5,75	4,31
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,4	11,26	1,34	1,13
МОРКОВЬ	12,5	10	1,25	1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,25	3,25	0,33	0,33
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0,16	0,16
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,2	0,2
Выход: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ТК № 68 ООО Фирма "ПАРТНЕР" Уфа 2016 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

1. Источник.

Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 68, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Свекольник", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырию.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Свеклу отваривают целиком в кожуре, охлаждают, шинкуют соломкой. Картофель очищают, нарезают брусочками. Морковь шинкуют тонкой соломкой, лук репчатый полукольцами. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С, затем припускают с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают пассерованные морковь и лук, варят 10 мин. Затем кладут свеклу, пассерованную томат-пасту, варят до готовности. За 5 мин до готовности вводят соль, сахар. Свекольник отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку.

6. Органолептические показатели качества.

Внешний вид - в жидкой части супа - овощи, сохранившие форму нарезки, сметана. Цвет - темно-малиновый. Консистенция - овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Вкус и запах - свойственный продуктам, входящим в блюдо, в меру соленый.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

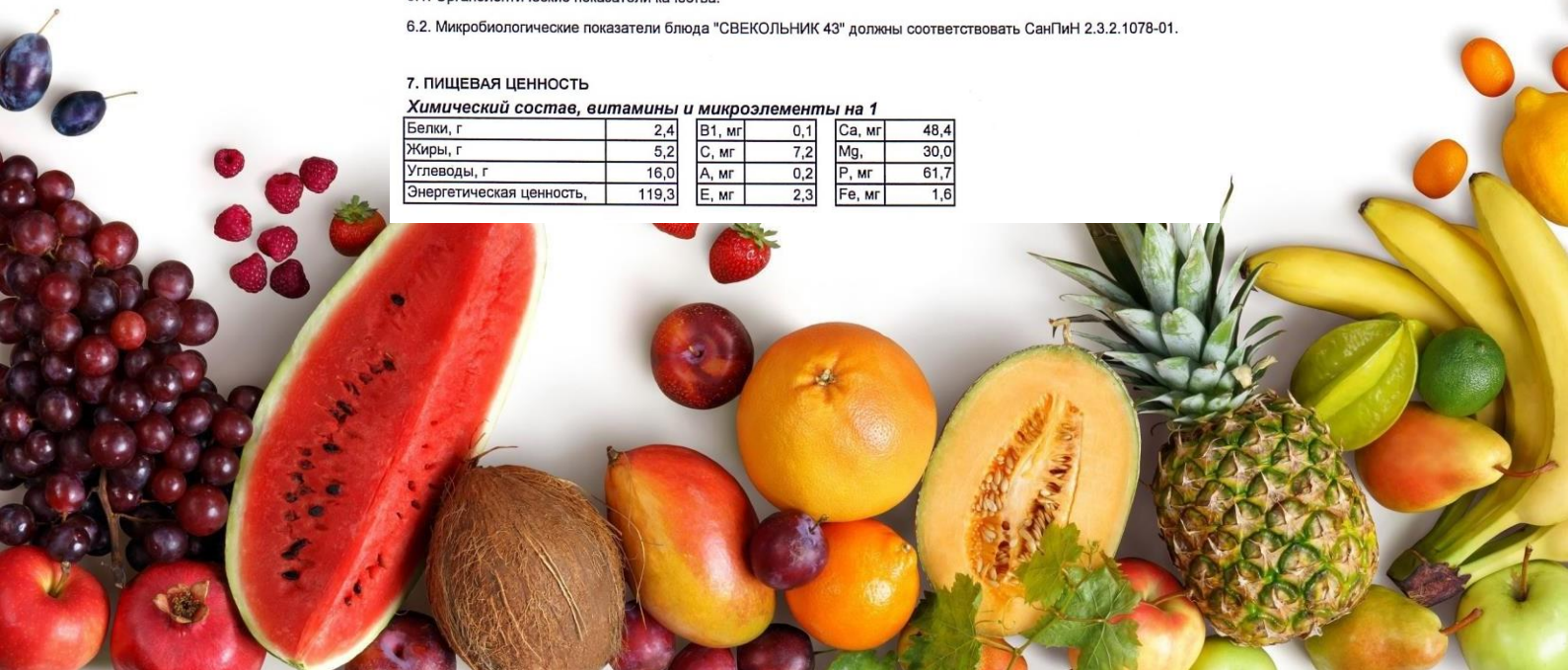
6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "СВЕКОЛЬНИК 43" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,4	В1, мг	0,1	Са, мг	48,4
Жиры, г	5,2	С, мг	7,2	Mg, мг	30,0
Углеводы, г	16,0	А, мг	0,2	Р, мг	61,7
Энергетическая ценность, кДж	119,3	Е, мг	2,3	Fe, мг	1,6



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МБОУ «Гимназия с. Чекумагуш»
Ахметьянова А.А.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 189 БИТОЧКИ МЯСНЫЕ П/Ф 189

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "БИТОЧКИ МЯСНЫЕ П/Ф 189", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БИТОЧКИ МЯСНЫЕ П/Ф 189", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
биточки мясные	76	76	7,6	7,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	8,3	8,3	0,83	0,83
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Биточки без предварительного размораживания укладывают на разогретый с маслом противень, слегка обжаривают 3-5 мин. и доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 С в течение 5-7 мин. Температуру подачи 65 С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "БИТОЧКИ МЯСНЫЕ П/Ф 189" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	10,68	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	11,72	С, мг	0	Мg, мг	0
Углеводы, г	5,74	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность, кДж	176,75	Е, мг	0	Fe, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 241
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 241

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 241", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 241", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ	226	169,5	22,6	16,95
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	32	32	3,2	3,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9	9	0,9	0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0,15	0,15
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма Партнер Уфа -2014г", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации
Промытый и очищенный картофель нарезают кубиками, кладут в кипящую воду, доводят до кипения и варят 10 минут. Отвар сливают, картофель заливают горячим кипяченным молоком, солят и варят до готовности. Картофель отпускают горячим со сливочным маслом. Температура подачи 60-65С*.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности
Внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: пышная, густая, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 241" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	4,26	В1, мг	0,15	Са, мг	47,39
Жиры, г	8,08	С, мг	13,87	Fe, мг	1,38
Углеводы, г	31	А, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, кДж	215	Е, мг	0	Р, мг	0



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МБОУ гимназия с. Чекмагуш

Ахметьянова А.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 286 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ 286

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ 286", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ 286", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма Партнер Уфа -2014г", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Кофейный напиток заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают, процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Можно готовить на одном молоке. Подают в горячем виде. Отпускают горячим 60-70°C. Органолептические показатели и показатели качества и безопасности Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку, вкус сладкий. Температура подачи 65С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ 286" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,79	В1, мг	0,03	Са, мг	105,86
Жиры, г	3,19	С, мг	0,52	Fe, мг	0,11
Углеводы, г	19,71	А, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, кДж	118,69	Е, мг	0	P, мг	0





УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
МБОУ - Гимназия с. Чекмагуш
Ахметьянова А.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № кшп
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ ПЕРВОГО СОРТА 500 гр.	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Муниципальное автономное учреждение "Центр детского и диетического питания" городского округа город Уфа республика Башкортостан", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,2	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	22	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность,	104	Е, мг	0	Fe, мг	0



Комплексный обед для детей старшего возраста





УТВЕРЖДАЮ
И.О. директора
МБОУ Гимназия с. Чекмагуш
Ахметьянова А.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 48 ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ 233

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ 233", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ 233", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СВЕКЛА	57,3	45,9	5,73	4,59
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,6	1,26	1,06
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0,45	0,45
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0,06	0,06
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход: 60				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ, РЕЦЕПТУР БЛЮД КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ ООО ФИРМА ПАРТНЕР", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Свеклу отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют разведенную томатную пасту. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют соль, лимонную кислоту, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 50-100 г на порцию.
требования к качеству : овощи измельчены,консистенция сочная,однородная.Цвет светло-красный.Вкус и запах свеклы пассерованного репчатого лука и томата.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ 233" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,36	В1, мг	0,02	Са, мг	17,72
Жиры, г	4,53	С, мг	2,01	Mg, мг	12,21
Углеводы, г	8,13	А, мг	0	Fe, мг	0,72
Энергетическая ценность, кДж	72,52	Е, мг	0	P, мг	0



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МБОУ - Гимназия с. Чекмагуш

Ахметьянова А.А.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 45 Суп картофельный с бобовыми 45

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Суп картофельный с бобовыми 45", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Суп картофельный с бобовыми 45", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ	67,5	50,63	6,75	5,06
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,5	10,5	1,25	1,05
МОРКОВЬ	12,5	10	1,25	1
ГОРОХ КОЛОТЫЙ	21,25	21,14	2,13	2,11
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья. Овощи хорошо промывают, очищают. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Горох подготавливают (перебирают, моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг), затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения), затем кладут в бульон или в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Температура подачи 75С*.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "Суп картофельный с бобовыми 45" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,34	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	3,89	С, мг	0	Mg,	0
Углеводы, г	13,61	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность,	98,79	Е, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
МБОУ - Гимназия с. Чекмагуш
Ахметьянова А.А.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 214 РАГУ ИЗ ПТИЦЫ 214

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ 214", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ 214", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МЯСО КУРЫ	81	79,16	8,1	7,92
КАРТОФЕЛЬ	107	80,25	10,7	8,03
МОРКОВЬ	21	16,8	2,1	1,68
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	1,2	1,01
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0,2	0,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6	6	0,6	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 175				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов : 214 Сборник рецептов для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов детских домов и детских оздоровительных учреждений . Е.А. Вагнер", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-35 г, заливают горячей водой в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют пассерованное томатное пюре и тушат 20 мин. Бульон оставшийся после тушения, сливают и приготавливают на нем соус, которым заливают тушеные кусочки мяса, добавляют нарезанные кусочками картофель, морковь, лук и тушат 25-20 мин. Отпускают рагу вместе с соусом и гарниром. Температура подачи 65°C.

Требования к качеству :мясо вместе с соусом и гарниром уложены в баранчик, овощи сохранили форму нарезки. Консистенция сочная, мягкая. Цвет оранжевый. Вкус умеренно соленый, свойственный мясу птицы с привкусом томата и овощей. Запах свойственный мясу птицы, томата и овощей.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "РАГУ ИЗ ПТИЦЫ 214" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	15,38	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	19,59	С, мг	0	Мg,	0
Углеводы, г	18,2	А, мг	0	Р, мг	0
Энергетическая ценность,	308,58	Е, мг	0	Fe, мг	0





УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МБОУ - Гимназия с. Чекмагуш

Ахметьянова А.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № кшп
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ ПЕРВОГО СОРТА 500 гр.	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Муниципальное автономное учреждение "Центр детского и диетического питания" городского округа город Уфа республика Башкортостан", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,2	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	22	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность,	104	Е, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
МБОУ - Гимназия с. Чекмагуш
Ахметьянова А.А.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 282 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 282

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 282", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 282", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	45,4	45,4	4,54	4,54
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	17,2	17,2
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ТК № 69,06 ООО Фирма "ПАРТНЕР" Уфа 2016 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Яблоки перебирают, тщательно промывают несколько раз меняя воду, удаляют сердцевину, нарезают ломтиками

Чтобы плоды не темнели, их погружают до варки в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой.

Приготовление сиропа: в горячей воде растворяют сахар, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут. Компот охлаждают. Витаминизация проводится непосредственно перед раздачей. Подогрев витаминизированной продукции не допускается.

Требования к качеству:

Температура подачи: +14С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления. Внешний вид: сироп прозрачный, яблоки защищены от сердцевины и плодоножек.

Консистенция: компота-жидкая, плодов-мягкая. Цвет: присущий вареным плодам в сиропе. Вкус: кисло-сладкий или сладкий.

Запах: фруктовый- концентрированный, приятный.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК 282" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,16	В1, мг	0	Са, мг	0
Углеводы, г	14,99	С, мг	0	Mg,	0
Энергетическая ценность, кДж	60,64	А, мг	0	Р, мг	0
Жиры, г	0	Е, мг	0	Fe, мг	0



Комплексный обед для детей младшего возраста (7-10 лет)



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МБОУ "Гимназия с. Чекмагуш"

Ахметьянова А.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 1

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 1", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 1", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ	29,4	22,05	2,94	2,21
СВЕКЛА	19	15,2	1,9	1,52
МОРКОВЬ	13	10,4	1,3	1,04
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	38	38	3,8	3,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18	15,12	1,8	1,51
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	10	10	1	1
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ТК №42 ООО Фирма "ПАРТНЕР" Уфа 2016 г.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

1. Источники.

Сборник Технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания, ТК № 42, ООО Фирма "Партнер", Уфа, 2016 г.

2. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Винегрет овощной", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3. Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Технологический процесс.

Овощи хорошо промывают, очищают, отваривают в кожуре. Отварные овощи, консервированные огурцы и лук нарезают кубиками. Зеленый горошек предварительно прокипятить в собственном соку. Подготовленные овощи соединяют, добавляя растительное масло и перемешивают. Огурцы можно заменить квашеной капустой и наоборот.

Органолептические показатели качества.

Внешний вид - овощи нарезаны мелкими ломтиками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом. Цвет - свойственный входящим в блюдо продуктам. Консистенция - хрустящая, сочная, упругая.

Вкус и запах - свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

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

Консистенция: мягкая, сочная

Цвет: продуктов, входящих в винегрет

Вкус: продуктов, входящих в винегрет

Запах: продуктов, входящих в винегрет

6.2. Микробиологические показатели блюда "ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 1" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,26	В1, мг	0	Ca, мг	0
Жиры, г	10,14	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	8,32	A, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность, кДж	129,26	E, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МБОУ - Гимназия с. Чекмагуш

Ахметьянова А.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 219
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 219

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 219" выпекаемая и реализуемая.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 219", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1		Расход сырья и продуктов на 100	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	69	69	6,9	6,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	102	102	10,2	10,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,75	0,75	0,08	0,08
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛАХ ТК № 302 В.Т.ЛАПШИНА МОСКВА", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

1.Источник.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, ТК № 302, В.Т.Лапшина, Москва, 2004 г.

2.Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на продукцию "Каша гречневая вязкая", вырабатываемую в Комбинате питания МАУ ЦДДП и реализуемую в его структурных подразделениях.

3.Требования к сырью.

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (Техрегламент, СанПиН, ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

5.Технологический процесс.

Крупу перебирают, промывают несколько раз, засыпают в кипящую воду, добавляют соль, перемешивают и варят, периодически помешивая. При отпуске поливают растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Масло сливочное можно положить кусочком. Оптимальная температура блюда 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — зерна крупы набухшие, полностью разварены. Каша заправлена сливочным маслом или сахаром;
- цвет — свойственный виду крупы;
- вкус — умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- запах — свойственный явлу крупы и молока;

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 219" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078.01

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	8,73	В1,	0,19	Са,	13,51
Жиры, г	5,43	С, мг	0	Мг,	90,20
Углеводы, г	45	А, мг	0	Fe,	3,05
Энергетическая	264	Е, мг	0	Р, мг	0



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МБОУ - Гимназия с. Чекмагуш

Ахметьянова А.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 300

Чай с сахаром 300

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Чай с сахаром 300", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Чай с сахаром 300", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,1	0,1
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Муниципальное автономное учреждение "Центр детского и диетического питания" городского округа город Уфа республика Башкортостан", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "Чай с сахаром 300" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,12	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	12,04	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность,	48,64	Е, мг	0	Fe, мг	0





УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
МБОУ - Гимназия с. Чекмагуш
Ахметьянова А.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № кшп
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания", вырабатываемое и реализуемое .

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ ПЕРВОГО СОРТА 500 гр.	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Муниципальное автономное учреждение "Центр детского и диетического питания" городского округа город Уфа республика Башкортостан", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.
Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

- 6.1. Органолептические показатели качества:
- 6.2. Микробиологические показатели блюда "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,2	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	22	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность,	104	Е, мг	0	Fe, мг	0



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
МБОУ Гимназия с. Чекмагуш
Ахметьянова А.А.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № МАНДАРИНЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "МАНДАРИНЫ", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "МАНДАРИНЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
МАНДАРИН	115	85,1	11,5	8,51
Выход: 115				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Мандарины промывают и раздают поштучно.

Внешний вид - округлой формы с гладкой кожурой.

Цвет - желтый, оранжевый.

Вкус и запах - свойственный свежим мандаринам, без постороннего запаха и вкуса.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "МАНДАРИНЫ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	1,01	В1, мг	0,06	Са, мг	42,56
Жиры, г	0	С, мг	30,71	Р, мг	23,01
Углеводы, г	8,81	А, мг	0	Mg, мг	13,8
Энергетическая ценность,	45,57	Е, мг	0	Fe, мг	0,17



Завтрак для детей младшего возраста (7-10 лет)





УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора
МБОУ Гимназия с. Чекомагуш
Ахметьянова А.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 112 КАША ПШЁННАЯ МОЛОЧНАЯ 112

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ПШЁННАЯ МОЛОЧНАЯ 112", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ПШЁННАЯ МОЛОЧНАЯ 112", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ПШЕНО	40	40	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	67,2	67,2	6,72	6,72
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100,8	100,8	10,08	10,08
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
Выход: 205				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма Партнер Уфа -2014г", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупы перебирают, моют и засыпают в кипящее молоко с водой, перемешивают. Затем засыпают сахар, перемешивают несколько раз и варят до готовности. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи не менее 65 °С. Срок реализации не более 2 часов.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности
Внешний вид - зерна крупы полностью разварившиеся, утратившие форму.
Консистенция - жидкая.

Цвет - от желтого до кремового

Вкус - умеренно сладкий и соленый с выраженным привкусом молока и сливочного масла;

Запах - свойственный крупе и молоку.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАША ПШЁННАЯ МОЛОЧНАЯ 112" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	6,04	В1, мг	0,18	Са, мг	133,08
Жиры, г	7,27	С, мг	0,55	Fe, мг	1,21
Углеводы, г	34,29	А, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, кДж	227,16	Е, мг	0	P, мг	0





ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269 КАКАО С МОЛОКОМ 269

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАКАО С МОЛОКОМ 269", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАКАО С МОЛОКОМ 269", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАКАО-ПОРОШОК	3	3	0,3	0,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
САХАР ПЕСОК	20	20	2	2
Выход: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма Партнер Уфа -2014г", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации Кофейный напиток заливают кипятком и доводят до кипения. Настаивают, процеживают. Заливают горячей смесью молока с водой. Добавляют сахар и доводят до кипения. Можно готовить на одном молоке. Подают в горячем виде. Отпускают горячим 60-70°C.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Цвет напитка светло-коричневый, аромат, присущий кофейному напитку, вкус сладкий. Температура подачи 65С.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "КАКАО С МОЛОКОМ 269" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,77	В1, мг	0,02	Са, мг	81,09
Жиры, г	3,93	С, мг	0,39	Fe, мг	0,37
Углеводы, г	25,95	А, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность, кДж	153,92	Е, мг	0	P, мг	0





УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МБОУ - Гимназия с. Чекмагуш

Ахметьянова А.А.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № кшп

Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ ПЕРВОГО СОРТА 500 гр.	40	40	4	4
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Муниципальное автономное учреждение "Центр детского и диетического питания" городского округа город Уфа республика Башкортостан", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	3,2	В1, мг	0	Са, мг	0
Жиры, г	0,4	С, мг	0	Mg, мг	0
Углеводы, г	22	А, мг	0	P, мг	0
Энергетическая ценность,	104	Е, мг	0	Fe, мг	0





**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ 150.**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ 150.", вырабатываемое и реализуемое.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ 150.", должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, имеющих сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ЯБЛОКИ	150	150	15	15
Выход: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма Партнер Уфа -2014г

", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают. Подают плоды и ягоды натуральными.

Органолептические показатели и показатели качества и безопасности

Внешний вид: целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция: соответствует виду плодов и ягод. Цвет: соответствует виду плодов и ягод. Запах: соответствует виду плодов и ягод.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

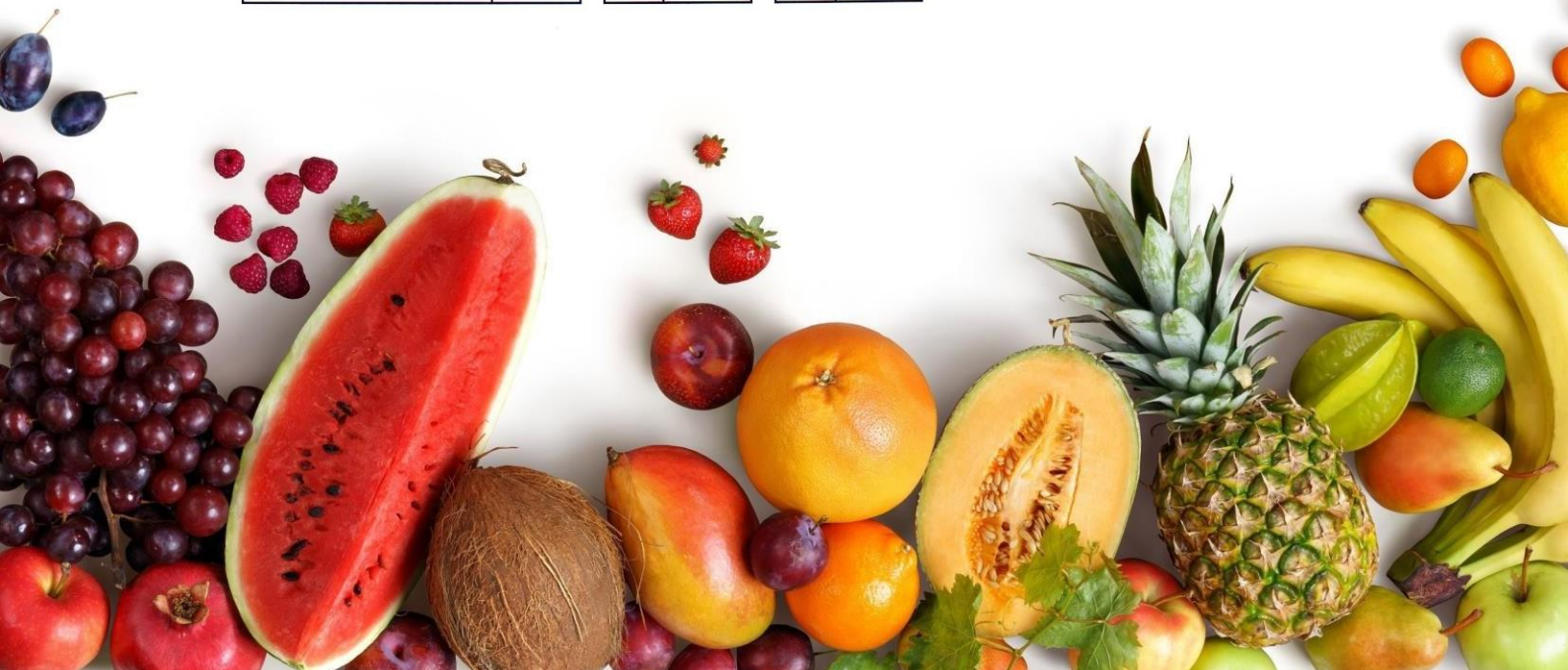
6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ 150.", должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	0,6	В1, мг	0,03	Са, мг	21,1
Жиры, г	0	С, мг	14,99	Fe, мг	2,86
Углеводы, г	16,95	А, мг	0	Mg, мг	0
Энергетическая ценность,	69	Е, мг	0	P, мг	0



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

МБОУ - Гимназия с. Чекмагуш

Ахметьянова А.А.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 42 СЫР ПОРЦИОННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СЫР ПОРЦИОННЫЙ", вырабатываемое и реализуемое

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "СЫР ПОРЦИОННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ (КРУГЛЫЙ)	11	10	1,1	1
Выход: 10				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания ООО Фирма Партнер Уфа -2014г

", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сыр нарезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки. Сыр нарезают ломтиками толщиной 2-3 мм. Подготовка сыра производят не ранее чем за 30-40 минут до отпуска и хранят его в холодильнике.

Требования к качеству:

Температура подачи: +14С.

Срок хранения нарезанных продуктов при температуре +4 - +6 не более 30-40 минут.

Внешний вид: ломтики прямоугольной или треугольной формы. Консистенция: мягкая, не крошащаяся. Вкус: соответствует виду сыра.

Запах: соответствует виду сыра.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели блюда "СЫР ПОРЦИОННЫЙ", должны соответствовать СанПин 2.3.2.1078-01.

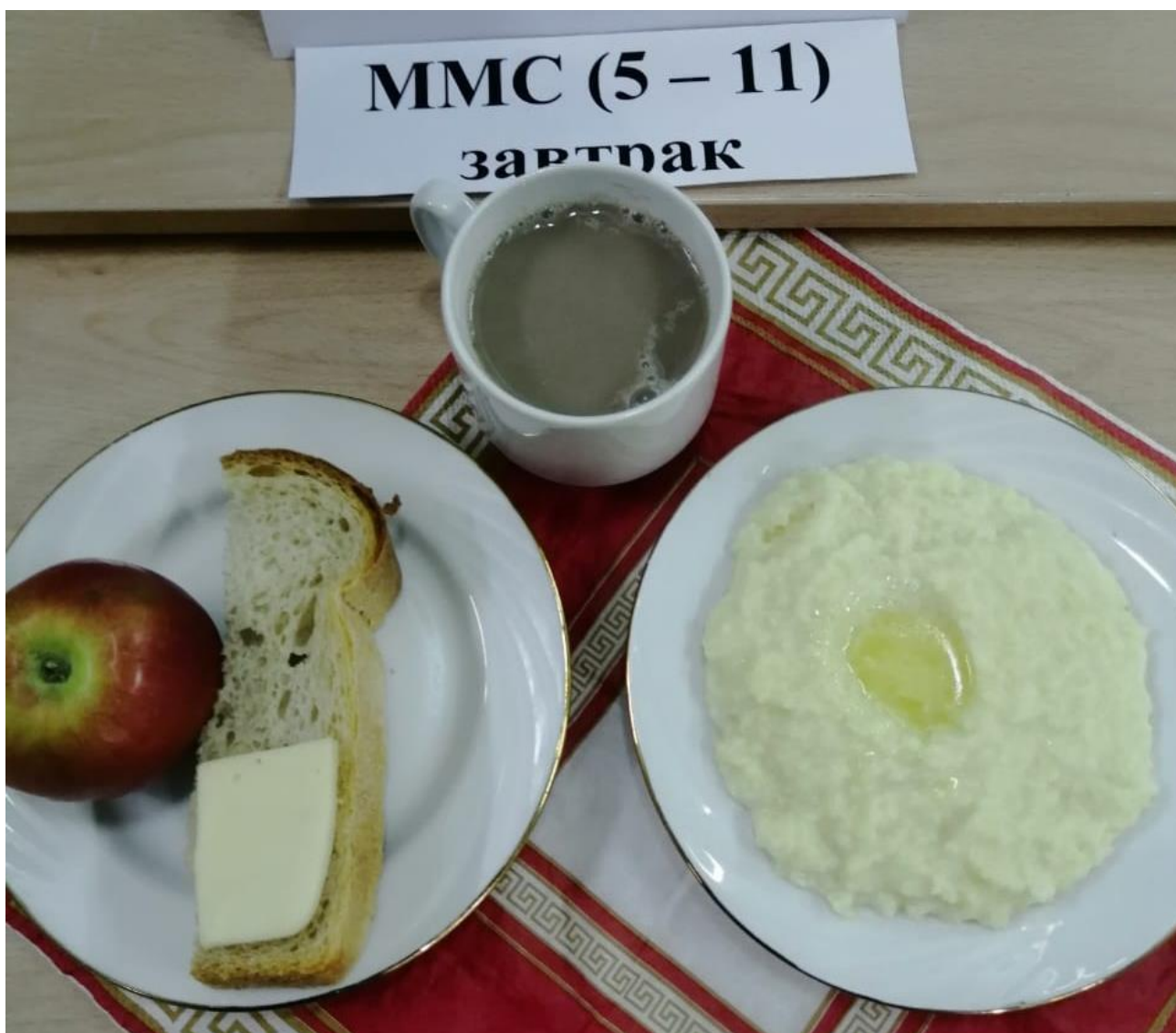
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1

Белки, г	2,4	В1, мг	0	Са, мг	98
Жиры, г	3	С, мг	0,1	Mg, мг	5
Углеводы, г	0	А, мг	0	Р, мг	58
Энергетическая ценность,	37,5	Е, мг	0	Fe, мг	0,1



Завтрак для детей старшего возраста



Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

«27» октября 2023 г.

Меню очень разнообразное. Все вкусно и сытно. Хотелось бы выразить благодарность администрации и учителям за организацию питания. Товарам спасибо!

Макулова Гүлнәз Рамисовна
председатель родительского
комитета 35 класса

«22» 11 2023 г.

Когда я прихожу утром в школу, то чувствую приятный запах, доносящийся со столовой. Еда, приготовленная всегда аппетитно выглядит и очень вкусная, как дома.

Бадретдинов Динар Рамисович - ученик 10 класса



Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

«20» декабря 2023 г.

Питание в нашей столовой хорошее и
бюджетное. Работа людей, которые всегда с
удовольствием идут в столовую,
из пищи получается 100% удовольствия, а это
говорит о качестве приготовленной пищи.

Бирюкова Татьяна Александровна - классный руководитель
4б класса.

«24» 01 2024 г.

Всё что готовят нам повара
фантастически вкусно. После столовой
мы идём на урок и каждый ученик
после этого активно работает. Хоро-
шо, что столовая во всём нам помогает!

Бакирова Фрида - ученица 5 класса



Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

29 февраля 2024 г.

Была на дежурной обеда.
Все блюда кантонной
температуры. Порции
большие.

Гаттакова Ирина С.
(председатель родительского комитета 8 класса)

«03» апреля 2024 г.

Наша столовая - это любимое
место учеников и учителей. В ее
обустройстве предусмотрено все: от
вкусной, качественной и, главное,
полезной пищи до высококлассного
сервиса. Недаром, всех словно
магнитом тянет в столовую.

Арсанова Регина
Ридратовна педагог-психолог



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА





ДИПЛОМ

2 место

награждается

Администрация муниципального района Чекмагушевский район
Республики Башкортостан

ПОБЕДИТЕЛЬ
Конкурса «Здоровые города России»

В номинации
Лучшая программа/проект по здоровому питанию

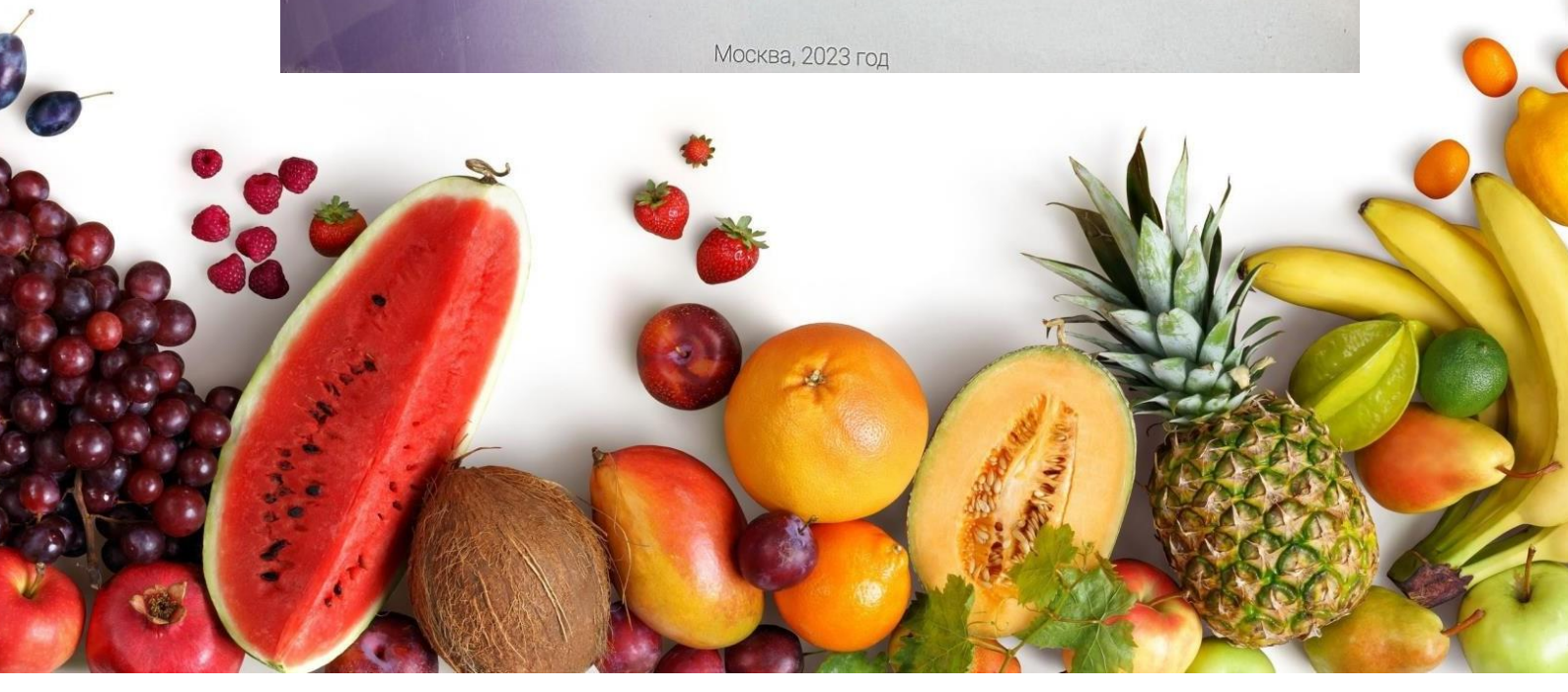
Название конкурсной работы:
«Правильное питание – залог здоровья»

Председатель Ассоциации
по улучшению состояния здоровья
и качества жизни населения
«Здоровые города, районы и поселки»,
Сенатор Российской Федерации
О.А. Кувшинников

Статс-секретарь -
заместитель
Министра здравоохранения
Российской Федерации
О.О. Салагай

Председатель Комиссии
по демографии, защите семьи, детей
и традиционных семейных ценностей
Общественной палаты
Российской Федерации
С.И. Рыбальченко

Москва, 2023 год





БЛАГОДАРНОСТЬ

**Ахметьяновой
Айгуль Анваровне**

Заместителю директора по воспитательной работе
МБОУ - Гимназия села Чекомагуш муниципального района
Чекомагушевский район Республики Башкортостан

**за активное участие в конкурсе
«Здоровые города России»**

Исполнительный директор Ассоциации
по улучшению состояния здоровья
и качества жизни населения
«Здоровые города, районы и посёлки»

Т.Е. Шестакова

2023 год





Министерство образования и науки Республики Башкортостан

Сертификат участника

настоящим подтверждает, что
МБОУ-Гимназия с. Чекмагуш

муниципального района Чекмагушевский

район Республики Башкортостан

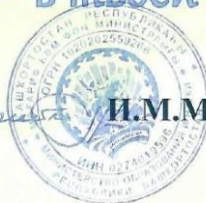
является участником

Республиканского этапа конкурса
рецептов здорового питания

«Твое здоровье – в твоей тарелке»

Министр

И.М.Мавлетбердин



Приказ от 08.04.2024 № 718









Грамота

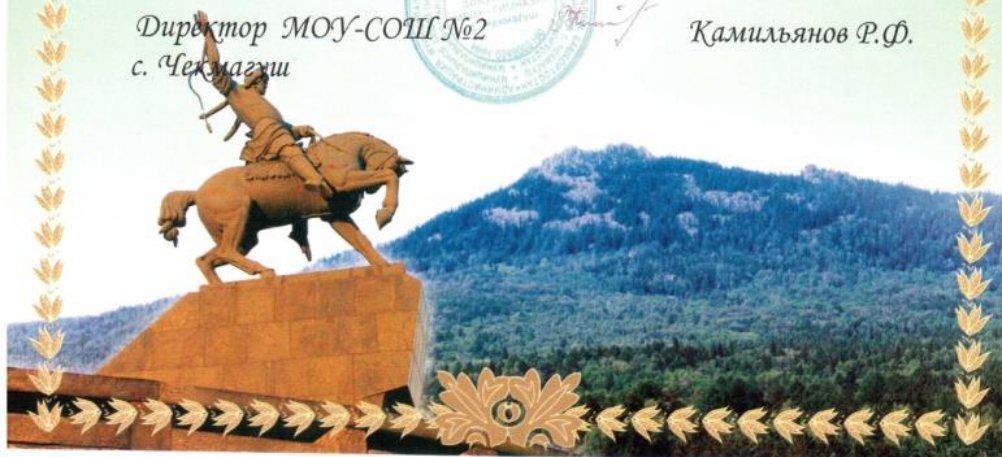
Администрация МОУ-СОШ № 2
с. Чекумагуш муниципального района
Чекумагушевский район РБ

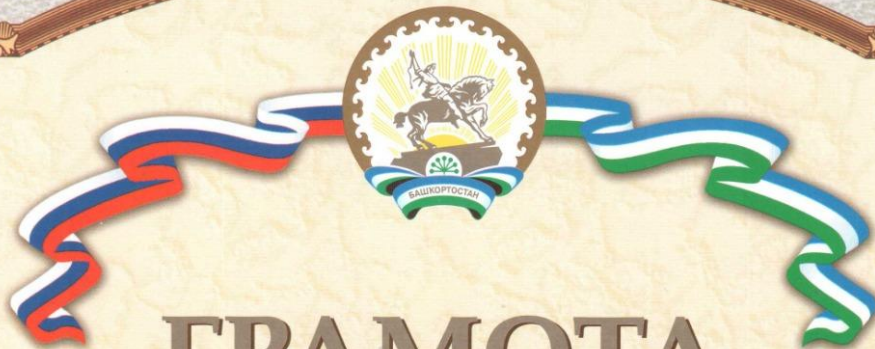
награждает
коллектив работников столовой
за добросовестные отношения
к своим обязанностям

Директор МОУ-СОШ № 2
с. Чекумагуш



Камильянов Р.Ф.





ГРАМОТА

Муниципальное казённое учреждение
«Отдел образования Администрации муниципального района
Чекмагушевский район Республики Башкортостан»

НАГРАЖДАЕТ

Аетбаеву Раяну Радиковну,

ученицу 5 класса муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения - Гимназия с. Чекмагуш
муниципального района Чекмагушевский район
Республики Башкортостан,

ПОБЕДИТЕЛЯ

муниципального этапа Республиканского конкурса
видеороликов по здоровому питанию
«Вкусно! Здорово! Полезно!»

Руководитель: Ардисламова И.Р., Яхина Г.С.

И.о. начальника МКУ
«Отдел образования Администрации
МР Чекмагушевский район РБ»

Саетова А.Ф. Саетова

Приказ № 16 от 02.02.2024 г.

с. Чекмагуш, 2024 г.



Благодарность

Сотрудники летней организации отдыха
и оздоровления детей с дневным пребыванием
«Страна детства» МБОУ – Гимназия с. Чекумагуш
выражают искреннюю благодарность работникам
столовой МБОУ – Гимназия с. Чекумагуш
за профессионализм, кулинарное мастерство,
создание в столовой доброжелательной атмосферы
и чуткое отношение к детям и педагогам.

Желаем коллективу крепкого здоровья, семейного
благополучия и успехов в работе!

Начальник лагеря



Ахметьянова А.Ф.

2023 год



**Информационная карта участника Всероссийского конкурса
«Лучшая школьная столовая»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	Сведения об организации питания	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение - Гимназия села Чекмагуш муниципального района Чекмагушевский район Республики Башкортостан
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная, буфет-раздаточная).	сырьевая
	Количество обучающихся: -всего,	1128
	В том числе по возрастным группам: -1-4классы	490
	-5-9классы	584
	-10-11классы	55
	Количество обучающихся, получающих питание -всего,	1121
	В том числе возрастным группам -1-4классы	486
	-5-9классы	580
	-10-11классы	55
	Из них: Получают одноразовое горячее питание (количество, %) -всего,	1092, 97,4%
	В том числе по возрастным группам -1-4классы	477
	-5-9классы	562
	-10-11классы	53
	Получают двухразовое питание (количество, %) всего	29, 2,6%
	В том числе по возрастным группам -1-4классы	9
	-5-9классы	18
	-10-11классы	2
	Количество обучающихся льготной категории, чел	582
	В том числе по возрастным группам: -1-4классы	486
	-5-9классы	90
	-10-11классы	6



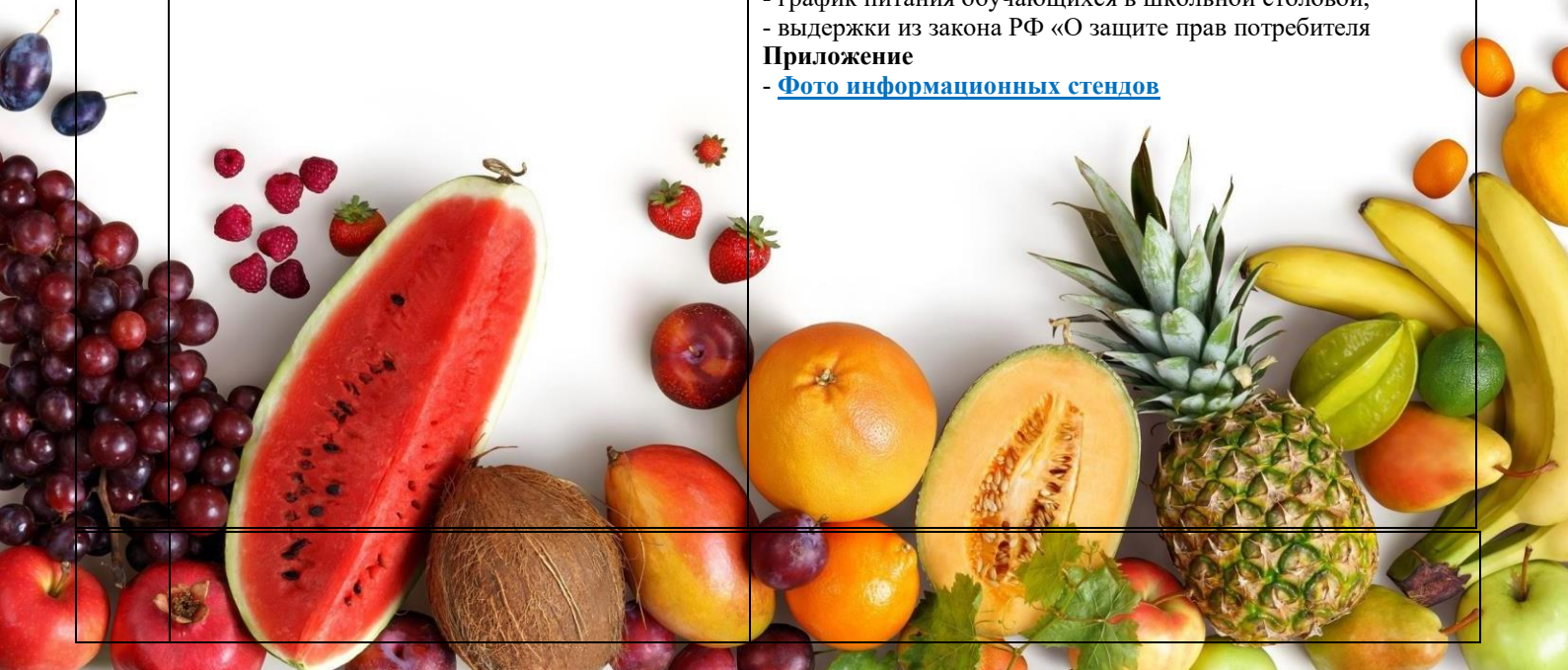
	График приема пищи	https://chekgim.02edu.ru/meal/org/
	Количество обучающихся принимающих только завтрак	712
	Количество обучающихся принимающих только обед	380
	Количество обучающихся принимающих завтрак и обед	29
	Количество обучающихся принимающих обед и полдник	0
	Стоимость рациона питания (руб): -завтрака, -обеда -полдника	Дети с ОВЗ и категории дети - инвалиды 1 – 4 классов получают бесплатное питание - 147,59 руб.; Дети с ОВЗ и категории дети - инвалиды 5 – 11 классов получают бесплатное питание - 164,46 руб.; Обучающиеся 1 – 4 классов охвачены бесплатным питанием: Завтрак – 69,57 руб. Обед – 88,10 руб. Дети участников СВО – учащиеся 5 – 11 классов (завтрак) – 76,36 руб. Обучающиеся 5 – 11 классов питаются за счет родительского взноса - 60 руб.
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.).	Выставка-дегустация, школа кулинарного мастерства и др. в рамках реализации плана мероприятий по повышению качества питания в школьной столовой (представлено в приложении)
	Безналичный расчет за питание обучающихся.	В МБОУ – Гимназия с. Чекмагуш используется система безналичного расчета. Организация безналичного расчета организована через систему «СБЕРБАНК-онлайн» во вкладках «Школьное питание». Данная система обеспечивает: – пополнение счета и контроль родителями (законными представителями) денежных средств по питанию своего ребенка, уход от наличных денег; – переход на безналичный расчет по всем видам школьного питания; – создание единой информационной базы учеников по всем категориям питающихся; персональный учет расходования родительских денег



	Использование современных информационно-программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся.	1. Ежедневный электронный мониторинг «Учет и отчетность школьного питания обучающихся всех категорий» в школьной локальной сети 2. Анкетирование родителей (законных представителей)) на предмет качества организации питания. https://chekgim.02edu.ru/upload/medialibrary/8bc/xcrdxkjnhus1wpwz434p8dhp40edxkm/Anketa_po_organizatsii_pitaniya_v_shkol_noy_stolovoy_dlya_uchaschihsya_.pdf 2. Электронный образовательный ресурс (сайт http://www.niig.su/ раздел «Обучение по санитарно-просветительской программе «Здоровое питание»»). В рамках Федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография». Все участники образовательной деятельности (обучающиеся, родители (законные представители), педагогические работники) приняли активное участие в обучении по санитарно-просветительским программам «Основы здорового питания». Обучение проводит ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Приложение4 «Копия сертификата участника»
2	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиН	
	% оснащения пищеблока технологическим оборудованием и иным оборудованием.	Пищеблок на 100% оснащен технологическими и иным оборудованием для приготовления различных видов питания. Приложение Список оборудования столовой МБОУ-Гимназия с. Чекмагуш. Приложение Видеоролик «Оборудование пищеблока»
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале.	В нашей гимназии оборудована большая и уютная столовая на 200 посадочных места, оснащённая мебелью и современным технологическим оборудованием для приготовления различных видов питания. В обеденном зале за каждым классом закреплены определенные места. Питание обучающихся в столовой организовано в соответствии с графиком, утвержденным директором гимназии.



		Питание обучающихся находится под контролем заместителя директора, ответственного за организацию питания и медицинского работника. Периодически работу столовой контролируют специалисты МКУ Отдел образования Администрации муниципального района Чекмагушевский район Республики Башкортостан, Роспотребнадзора. Столовая полностью обеспечивает потребности учащихся гимназии. Обучающиеся гимназии имеют возможность ежедневно получать горячее питание в виде завтраков и обедов на бесплатной и платной основе с учётом льгот, предоставляемых отдельным категориям граждан. Льготное питание (бесплатное) предоставляется обучающимся 1-4 классов; детям из семей, признанных в установленном порядке, малообеспеченными; обучающимся из числа многодетных семей; детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей; детям-инвалидам и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья. Общий охват горячим питанием обучающихся по гимназии составляет 100%. Особенностью школьной столовой является витаминизация. В гимназии в учебный период и период летней оздоровительной кампании проводится витаминизация блюд, мероприятия, пропагандирующие здоровый образ жизни и здоровое питание. Приложение <u>Фото «Обеденный зал»</u>
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Вход в столовую оборудован сушилками для рук, сенсорными диспенсерами для антисептика, централизованным водоснабжением (горячая, холодная вода) Приложение <u>Фото «Вход в школьную столовую, личная гигиена»</u>
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию.	Для родителей и обучающихся в <i>школьной столовой</i> <i>расположены</i> Стенд «Уголок питания»: - Школьное меню; Стенд «Уголок потребителя»: - приказ об организации питания в ОО (приказ от 28.08.2023г. №162 «Об организации горячего питания обучающихся в 2023-2024 учебном году»); - приказ о создании бракеражной комиссии; - график питания обучающихся в школьной столовой; - выдержки из закона РФ «О защите прав потребителя Приложение - <u>Фото информационных стендов</u>



3	Укомплектованность школьной столовой профессиональными кадрами	
	Численность работников пищеблока: -всего В том числе по должностям -повара -кухонные работники	8 5 3
	Уровень профессионализма работников школьной столовой	Нуриева Римма Вячеславовна, повар 4 разряда, средне – специальное образование; Исхакова Гульфира Лутфулловна, повар 4 разряда, средне – специальное образование; Ямалтдинова Гульназ Рамиловна, повар 4 разряда, средне – специальное образование; Салимгареева Алина Ахнафовна, повар 4 разряда, средне – специальное образование; Хисамутдинова Румия Решатовна , повар 4 разряда, средне – специальное образование; Приложение Копии документов об образовании
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Приложение КПК
	Своевременное прохождение медицинского обследования, а также лабораторного обследования с целью определения возбудителей острых кишечных инфекций бактериальной и вирусной этиологии в рамках подготовки к новому учебному году	Приложение «Срок прохождения обследования, копии подтверждающих документов
4	Меню школьной столовой	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в2021-2022/2022/2023 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации.	1. флешмоб «Моё национальное блюдо» по изготовлению татарских и башкирских блюд.(2024) 2. День профориентационной работы «Профессия повар - это престижно» в рамках Недели школьного питания.(2023) 3. Республиканский день открытых дверей "Родители Башкортостана за здоровое питание!"(2023) Приложение Фото проведения школьных мероприятий
	Примерное (Цикличное) меню	Примерное десятидневное меню Приложение https://chekgim.02edu.ru/meal/menu/
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	Не организовано
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	Не организовано
	Презентация о приготовлении поварами школьной столовой горячего завтрака.	Приложение Презентация «Приготовление завтрака» Приложение Видеоролик «Приготовление завтрака»
	введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли сахара насыщенных жиров	В рацион школьников введены все блюда в соответствии с СанПин с пониженным содержания сахара, соли насыщенных жиров

5	Пропаганда здорового питания	
	Видео-ролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут).	Приложение Видеоролик по здоровому питанию «Вкусно!Здорово!Полезно!» Аетбаева Р.Р. 5 класс
	Участие в реализации программы «Разговор о правильном питании»	Приложение «Фото с тематических уроков» Рабочая программа «Формула правильного питания»
6	Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2020/2021 учебном году.	- МАУ «ТВ-Чекмагуш», «Здоровое питание», 26.02.2021; - МАУ «ТВ-Чекмагуш», Школьное питание, 01.04.2021; - МАУ «ТВ-Чекмагуш», Летний лагерь, Общественная палата МР Чекмагушевский район, 08.07.2023; - репортаж «Мы оду поем своим поварам». объединение «Медиацентр» ЦО «Точка роста» МБОУ-Гимназия с.Чекмагуш, 20.10.2023 Приложение
	Отражение работы школьной столовой на образовательно-информационном портале Образовательного учреждения.	https://chekgim.02edu.ru/meal/ Приложение Скрин-шоты страницы школьного сайта о работе столовой
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню – по Показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	Приложение https://chekgim.02edu.ru/food/
7	Наличие/отсутствие замечаний по результатам контрольных мероприятий Управления Роспотребнадзора по РБ в 2022-2023 учебном году	Замечаний нет

Исполняющий обязанности
директора гимназии



Ахметьянова А.А.

