

Опыт организации питания
школьников
в ОАО «Комбинат питания
социальных учреждений» в
г. Нижневартовске



Комбинат питания социальных учреждений осуществляет централизованное управление:

- Рестораном «Тет-А-Тет»
- Кулинарией
- 32 общеобразовательными школами

Комбинат питания социальных учреждений осуществляет в каждой школе процесс приготовления пищи



Государство выделяет для всех учащихся школ бесплатное питание на сумму 42 рубля в день

Доплаты родителей для осуществления
полноценного горячего питания в
2012-2013 учебном году составили

- 1-4 класс – 33 рублей в день
- 5-11 класс – 38 рублей в день

Циклическое меню

ОАО «Комбинат питания социальных учреждений»

МЕНЮ

От 01 марта 2013 г.

№	Наименование блюд	Выход	Цена
Комплекс для учащихся 1-5 классов			
1	Пудинг из творога	150	66,31
2	Соус из яблок и кураги	30	2,04
3	Чай с лимоном	200/15/7	4,07
4	Сдоба уренгойская	50	3,06
		Итого	75,48

Комплекс для учащихся 6-11 классов			
1	Пудинг из творога	160	70,73
2	Соус из яблок и кураги	30	2,04
3	Чай с сахаром	200/15	2,27
4	Сдоба уренгойская	75	4,59
5			
6			
		Итого	79,63

Общий комплекс для учащихся 1-11 классов.			
1	Морковная запеканка с творогом	140	38,73
2	Чай с сахаром	200/15	2,27
3	Батон "Вкусный"	15	1,00
		Итого	42,00

Обед для учащихся ГПД			
1	Расольник ленинградский с перловкой	200	7,93
2	Сметана	5	1,35
3	Зелень укропа, петрушки	1	0,69
4	Котлета Детская	75	40,80
5	Капуста жареная с овощами	140	12,99
6	Напиток из яблок со смесью Валетек	200	7,39
7	Хлеб "Овсяный"	30	2,00
8	Груши свежие	90	12,64
		Итого	85,79

Полдник			
1	Ряженка	200	23,72
2	Пирожки с картофелем и луком печеные	60	5,04
		Итого	28,76

Комплекс для учащихся льготной категорий (завтрак)			
1	Морковная запеканка с творогом	140	38,73
2	Чай с сахаром	200/15	2,27
3	Батон "Вкусный"	30	2,00
		Итого	43,0

Комплекс для учащихся льготной категорий (обед)			
1	Расольник ленинградский с перловкой	200	7,93
2	Котлета по волжски	50	26,39
3	Капуста жареная с овощами	130	12,06
4	Компот из яблок со смесью Валетек	200	9,58
5	Хлеб "Овсяный"	30	2,0
6	Пирожки с картофелем и луком печеные	60	5,04
7			
8			
		Итого	63,00

Директор _____
Зав. производством _____
Калькулятор _____





Циклическое меню для шведского стола

ОАО "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ СОЦИАЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ"

МЕНЮ

по типу шведского стола

	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД (гр.)	ЦЕНА (руб.)
	ВАРИАНТ № 1		
1.	Винегрет овощной с капустой квашеной	100	12,62
2.	Сердце из говядины в соусе	75/75	49,16
3.	Макаронные изделия отварные	180	7,03
4.	Напиток из плодов шиповника	200	8,32
5.	Хлебушек "Полезный" с семенами подсол. и кунжута	35	2,75
		ИТОГО :	79,88
	ВАРИАНТ № 2		
1.	Салат "Витаминный" с квашеной капусты (м.р.)	65	12,40
2.	Котлеты московские	82	43,64
3.	Соус "Витаминный"	25	1,04
4.	Картофельное пюре с морковью	180	13,74
5.	Напиток из черной смородины	200	7,23
6.	Хлеб "Полезный" с семенами подсолнечника и кунжута	30	2,00
		ИТОГО :	80,05

Директор:

Зав. производством:

Калькулятор:



Технологическое оборудование на пищеблоке





Мастер класс







Конкурс поваров



Столовая
муниципального бюджетного образовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 21»

"Гена отдыхает"



Участник конкурса повар 4 разряда

Бабченко Светлана А.



сто

П

Де

Ии

Му

Яйц

Сли

Вши





















Спасибо за внимание.

