

**Государственное автономное общеобразовательное учреждение
Амурской области
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 9, с. Ивановка»**



676930 Амурская область, Ивановский район, с. Ивановка, ул. Строительная, 11
телефон/факс: (41649) 52-4-47;
e-mail: ivnshol_9@mail.ru

***Конкурс
«Лучшая школьная столовая - 2022»***



ПОРТФОЛИО

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



**Государственное автономное общеобразовательное учреждение Амурской области
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 9, с. Ивановка»**

**ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая – 2022»
в номинации «Лучший повар школьной столовой»**

1.	Наименование образовательного учреждения	Государственное автономное общеобразовательное учреждение Амурской области "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №9, с. Ивановка
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	676930 Амурская область, Ивановский район, с. Ивановка, у.Строительная,д.11
3.	Телефон, факс	84164952447 заместитель по УР 89145640754 директор
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	Домникова Татьяна Александровна
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)	Баскакова Елена Михайловна окончила: ПТУ г. Свободный ,2004 году. образование: среднее специальное общий стаж:8 лет должность: повар 3 разряда. стаж в школьной столовой: 3 года тел: 89294773872.
6.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьной столовой». Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Участник конкурса

_____ Баскакова Е.М.

Директор

Т.А. Домникова

**Государственное автономное общеобразовательное учреждение Амурской области
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная
школа-интернат № 9, с. Ивановка»**

**ЗАЯВКА
на участие в конкурсе
«Лучшая школьная столовая – 2022»
в номинации «Лучший повар школьной столовой»**

1.	Наименование образовательного учреждения	Государственное автономное общеобразовательное учреждение Амурской области "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №9, с. Ивановка
2.	Адрес образовательного учреждения (юридический и фактический)	676930 Амурская область, Ивановский район, с. Ивановка, у.Строительная,д.11
3.	Телефон, факс	84164952447 заместитель по УР 89145640754 директор
4.	Руководитель образовательного учреждения (ФИО)	Домникова Татьяна Александровна
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)	Дмитриева Елена Александровна окончила: ПТУ г.Благовещенск ООО "Научно-исследовательский центр" ,2009 году. образование: среднее специальное общий стаж:20 лет должность: повар 6 разряда. стаж в школьной столовой: 17 лет8 мес. тел: 89146140252
6.	ФИО и телефон специалиста органа местного самоуправления, осуществляющего полномочия в сфере образования, ответственного за участие представителей муниципалитета в конкурсе	

Даю свое согласие на обработку моих указанных выше персональных данных в целях участия в конкурсе «Лучший повар школьной столовой». Даю разрешение на использование материалов в некоммерческих целях для размещения в сети Интернет, публикаций в буклетах и периодических изданиях с возможностью редакторской обработки.

Участник конкурса

_____ Дмитриева Е.А.

Директор

Т.А. Домникова

Представление

на участника конкурса «Лучшая школьная столовая – 2022»

Муниципальное образование

Ивановский муниципальный округ Амурской области.

Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с Уставом: *Государственное автономное общеобразовательное учреждение Амурской области "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №9, с. Ивановка действующего на основании Устава утвержденного министерством образования и науки Амурской области от 23 марта 2018 года №356.*

Адрес (местонахождение) муниципального образовательного учреждения, контактный телефон: *676930 Амурская область, Ивановский район, с. Ивановка, у.Строительная, д.11*

тел:84164952447 заместитель по УР, 89145640754 директор

E-mail:shkola9_00@mail.ru

http://ivnschool9.ucoz.ru/

Фамилия, имя, отчество руководителя муниципального образовательного учреждения: *Домникова Татьяна Александровна*

Полное наименование организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся:

Государственное автономное общеобразовательное учреждение Амурской области "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №9, с. Ивановка.

Фамилия, имя, отчество руководителя организации общественного питания:

Домникова Татьяна Александровна

Адрес (местонахождение) организации общественного питания муниципального образовательного учреждения, осуществляющего организацию питания обучающихся, контактный телефон *676930 Амурская область, Ивановский район, с. Ивановка, у.Строительная, д.11*

тел:84164952447 заместитель по УР, 89145640754 директор

Протокол от _____ заседания жюри муниципального этапа конкурса

«Лучшая школьная столовая - 2022» №

Председатель жюри

/подпись, Ф.И.О./

Дата подачи заявки:

28 октября 2022 



Пояснительная записка с обоснованием выбора блюда 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 ГАОУ школе-интернате № 9, с. Ивановка, Ивановского района, Амурской области разработано примерное 14-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., А.Ю. Попова). Также разрабатываются технико-технологические карты новых блюд для расширения рациона питания.

Текущее меню соответствует утверждённому примерному меню.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утверждённое руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указывается сведения об объёмах блюд, пищевой ценности, названия кулинарных изделий и номер рецептуры.



Разработка комплексных завтраков, обедов, полдников, ужинов и паузинов 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 20 %, 5 %, 35 %, 15 %, 20%.

3. Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов.

4. Использовать такие приёмы 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 (12лет и старше) в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами (СанПиНа 2.3/2.4.3590-20).

7. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и

энергии по приемам пищи составляет завтрак – 20 %, полдник – 5 %, обед -35%, ужин - 15% , паузин – 20 % от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.

Меню составлено таким образом, чтобы в среднем за 14 дней была выполнена норма потребления продуктов на одного ребенка.



В работе немаловажное значение мы придаём оформлению блюд. Красивое оформление блюд возбуждает аппетит, привлекает внимание ребёнка 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 со сметаной»), то второе блюдо – с использованием крупы (например, «Рис, припущенный со сливочным маслом» и «Биточек рубленый из филе птицы, запеченный с помидором и сыром»). Если первое блюдо с крупой или бобовыми (например, «Суп картофельный с бобовыми (горохом)»), то второе блюдо – овощное (например, «Пюре картофельное» и «Шницель рыбный, натуральный»).

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

ГАОУ школа-интернат № 9, с. Ивановка

Источник рецептуры: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна- М.: ДеЛи плюс, 2017 г.

Технологическая карта № 36

Наименование блюда (изделия): Салат Зимний

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса на 100 порций	
			Брутто г	Нетто кг
Картофель	42,00	30,00	4,200	3,000
Огурец соленый	20,00	18,00	2,000	1,800
Масло растительное	5,00	5,00	0,500	0,500
Лук репчатый	10,00	8,00	1,000	0,800
Куриное филе	30,00	23,00	3,000	2,300
Морковь	20,00	18,00	2,000	1,800
Выход		102,00		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетичность, ккал
5,50	9,14	8,10	134,70

Технология приготовления:

Куриное филе отварить, остудить и нарезать кубиками. Картофель и морковь тщательно вымыть, сварить до готовности, охладить, очистить, мелко нарезать. Соленые огурцы промыть в теплой кипяченой воде несколько раз, мелко нарезать, репчатый лук промыть под проточной водой дважды, затем промыть кипяченой горячей водой и мелко нашинковать. Все овощи перемешать, добавить консервированный зеленый горошек, заправить растительным маслом.

Срок реализации: хранение в холодильнике при температуре +2-+4 не более 3 часа, дальнейшее хранение не допускается!!! Температура подачи +12-+14 градусов.

Органолептические показатели

Внешний вид: овощи и плоды, нарезанные кусочками по форме и размерам, указанным в технологии, уложены горкой, поверхность среза гладкая, при заправке маслом растительным.

Цвет: овощи плотные, упругие. Салат сочный.

Вкус: типичный для соответствующих видов овощей, умеренно соленый, с привкусом растительного масла.

Запах: характерный для овощей, с ароматом растительного масла.

Подпись:

Директор ГАОУ школы-интерната № 9 с. Ивановка Т.А. Домникова

Диет сестра ГАОУ школы-интернат № 9 с. Ивановка Т.С. Литвинова



Технологическая карта № 58

Наименование блюда (изделия): рыба с овощами

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса на 100 порций	
			Брутто г	Нетто кг
Горбуша (филе)	106,00	90,00	10,600	9,000
Морковь	40,00	35,00	4,000	3,500
Лук репчатый	16,00	12,00	1,600	1,200
Сметана	10,00	10,00	1,000	1,000
Масло растительное	5,00	5,00	0,500	0,500
Соль йодированная	1,00	1,00	0,100	0,100
Выход		100,00		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
11,01	5,06	3,80	111,00

Технология приготовления: Овощи моют и чистят, лук нарезают брусочками, морковь нарезают брусочками. Нарезанные овощи пассируют на растительном масле до полуготовности. Рыбу очищают от чешуи, отрезают плавники, голову, извлекают кости. Филе рыбы разрезают вдоль хребта. Солит приправляют специями, смазывают сметаной, укладывают сверху припущенные овощи. Рыбу заворачивают в фольгу и готовят в духовом шкафу при температуре 180-200 градусов 30-40 минут. Готовую рыбу нарезают на порционные куски.

Органолептические показатели

Внешний вид: целый кусок рыбы, уложен на тарелку, сбоку-гарнир.

Консистенция: мягкая

Цвет: рыбы на разрезе светло-розовый, овощей- натуральный.

Вкус: рыбы в сочетании с овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный запечённой рыбе.

Подпись:

Директор ГАОУ школы-интерната № 9 с. Ивановка Т.А. Домникова

Диет сестра ГАОУ школы-интернат № 9 с. Ивановка Т.С. Литвинкина



Технологическая карта № 37

Наименование блюда (изделия): картофель отварной

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса на 100 порций	
			Брутто г	Нетто кг
Картофель	227,00	170,00	2,270	1,700
Масло сливочное	6,00	6,00	0,600	0,600
Соль йодированная	1,00	1,00	0,100	0,100
Выход		180,00		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал
3,93	4,79	26,62	165,82

Технология приготовления: Очищенный картофель варят в кипящей подсоленной воде до готовности. Воду сливают, картофель подсушивают. Добавляют сливочное масло.

Органолептические показатели

Внешний вид: очищенный картофель, не разваренный.

Консистенция: плотная рыхлая, но не разваренная.

Цвет: белый с кремовым оттенком.

Вкус: свойственный вареному картофелю, с привкусом сливочного масла, умеренно соленый, нежный.

Запах: свежеприготовленного картофельного с привкусом сливочного масла.

Подписи:

Директор ГАОУ школы-интерната № 9 с. Ивановка Т.А. Домникова

Диет сестра ГАОУ школы-интернат № 9 с. Ивановка Т.С. Литвинова



Технологическая карта № 96

Наименование блюда (изделия): рассольник

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса на 100 порций	
			Брутто г	Нетто кг
Мясо кур	40,00	30,00	4,000	3,000
Картофель	100,00	75,00	10,000	7,500
Крупа перловая	5,00	5,00	0,500	0,500
Морковь	13,00	10,00	1,300	1,000
Лук репчатый	6,00	5,00	0,600	0,500
Огурец соленый	17,00	15,00	1,700	1,500
Масло растительное	5,00	5,00	0,500	0,500
Лавровый лист	0,01	0,01	0,010	0,010
Соль йодированная	1,00	1,00	0,100	0,100
Выход		250,00		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал
2,03	5,10	11,97	107,25

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассированные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Органолептические показатели

Внешний вид: огурцы, нарезаны кубиками, картофель - брусочками, коренья - соломкой.
Консистенция: овощей - сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена.
Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности - желтый, цвет овощей - натуральный.
Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
Запах: огуречного рассола, овощей.

Подпись:

Директор ГАОУ школы-интерната № 9 с. Ивановка Т.А. Домникова

Диет сестра ГАОУ школы-интернат № 9 с. Ивановка Т.С. Литвинова



**Комплексный обед для детей младшего возраста
(11 – 17 лет)**



Технологическая карта № 96

Наименование блюда (изделия): рассольник

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса на 100 порций	
			Брутто г	Нетто кг
Мясо кур	40,00	30,00	4,000	3,000
Картофель	100,00	75,00	10,000	7,500
Крупа перловая	5,00	5,00	0,500	0,500
Морковь	13,00	10,00	1,300	1,000
Лук репчатый	6,00	5,00	0,600	0,500
Огурец соленый	17,00	15,00	1,700	1,500
Масло растительное	5,00	5,00	0,500	0,500
Лавровый лист	0,01	0,01	0,010	0,010
Соль йодированная	1,00	1,00	0,100	0,100
Выход		250,00		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал
2,03	5,10	11,97	107,25

Технология приготовления: В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5-10 мин вводят слегка пассированные или припущенные овощи и припущенные огурцы. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль.

Органолептические показатели

Внешний вид: огурцы, нарезаны кубиками, картофель - брусочками, коренья - соломкой.
Консистенция: овощей - сочная; огурцов - слегка хрустящая; перловая крупа хорошо разварена.
Цвет: бульона - желтый, жир на поверхности - желтый, цвет овощей - натуральный.
Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.
Запах: огуречного рассола, овощей.

Подписи:

Директор ГАОУ школы-интерната № 9 с. Ивановка Т.А. Домникова

Диет сестра ГАОУ школы-интернат № 9 с. Ивановка Т.С. Литвинова



ГАОУ школа-интернат № 9, с. Ивановка

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна- М.: ДеЛи плюс, 2017 г.

Технологическая карта № 20

Наименование блюда (изделия): компот из сухофруктов

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса на 100 порций	
			Брутто г	Нетто кг
Сухофрукты	20	20	2,000	2,000
Сахар	20	20	2,000	2,000
Выход		200,00		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал
0,70	3,40	28,20	114,700

Технология приготовления: Подготовленные сухофрукты сортируют по видам, заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, и варят до готовности. Груши сушеные в зависимости от величины и вида варят 1-2 ч, яблоки – 20-30 мин, чернослив, урюк, курагу – 10-20 мин, изюм – 5-10 мин.

Органолептические показатели

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Цвет: коричневый.

Консистенция: компота - жидкая, плодов - мягкая.

Вкус и запах: вкус сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Подписи:

Директор ГАОУ школы-интерната № 9 с. Ивановка Т.А. Домникова

Диет сестра ГАОУ школы-интернат № 9 с. Ивановка Т.С. Литвинова



ГАОУ школа-интернат № 9, с. Ивановка

Источник рецептуры: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна- М.: ДеЛи плюс, 2017 г.

Технологическая карта № 55

Наименование блюда (изделия): Салат из отварной свеклы

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса на 100 порций	
			Брутто г	Нетто кг
Свекла	60,00	54,00	6,000	5,400
Соленый огурец	30,00	27,0	3,000	2,700
Зел.горошек консервированный	15,00	15,00	1,500	1,500
Лук	3,60	2,00	0,360	0,200
Масло растительное	3,00	3,00	0,300	0,300
Солб йодированная				
Выход		100,00		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал
1,16	6,45	5,06	76,48

Технология приготовления: Отварную, очищенную свеклу нарезают мелкой тонкой соломкой, заправляют растительным маслом. Огурцы нарезают кубиками, смешивают с заправленной свеклой и добавляют зеленый консервированный горошек перемешивают.

Температура подачи 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид: свекла и лук мелко измельчены. Огурцы нарезаны кубиками. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом.

Консистенция: огурцов – хрустящая, остальных овощей – мягкая, сочная.

Цвет: темно-малиновый.

Запах: свеклы, соленых огурцов, лука, зеленого горошка.

Подписи:

Директор ГАОУ школы-интерната № 9 с. Ивановка Т.А. Домникова

Диет сестра ГАОУ школы-интернат № 9 с. Ивановка Т.С. Литвинова



Технологическая карта № 39

Наименование блюда (изделия): запеканка картофельная с рыбой

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса на 100 порций	
			Брутто г	Нетто кг
Картофель 40%	260,00	156,00	20,600	15,600
Рыба св.мороженая	152,00	104,00	15,200	10,400
Лук	20,00	16,00	2,000	1,600
Морковь 20%	20,00	16,00	2,000	1,600
Масло растительное	4,00	4,00	0,400	0,400
Масло сливочное	10,00	10,00	1,000	1,000
Сухарь панировочный	5,00	5,00	0,500	0,500
Яйцо	1,8	6,00	0,600	0,600
Соль йодированная	1,00	1,00	0,100	0,100
Выход		250,00		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг.ценность, ккал
21,5	14,6	30,9	347,00

Технология приготовления: Рыбу варят, измельчают на мясорубке, добавляют припущенный лук. Протертый картофель делят на две части, одну кладут на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченные мясoproductы с луком, а на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске нарезают по одному куску на порцию.

Органолептические показатели

Внешний вид – картофель с запечённой корочкой, форма сохранена.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет – поверхность покрыта румяной корочкой.

Вкус – в меру солёный.

Запах – запечённой рыбы и специй.

Подпись:

Директор ГАОУ школы-интерната № 9 с. Ивановка Т.А. Домникова

Диет сестра ГАОУ школы-интернат № 9 с. Ивановка Т.С. Литвинова



**Комплексный обед для детей старшего возраста
(11-17 лет)**



Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

Отзыв

Огромное спасибо нашей поварам. Мне очень нравится как готовят наши повара. В нашей столовой всегда чисто и вкусно пахнет. Мы вас очень любим!

18.10.2022г.

ученик 9-А класса
В. Пандризов

Отзыв

Работу школьной столовой считаю на отлично. Работники столовой добрыми, дружелюбными. Всегда есть вкусная пища всегда разнообразие. Дети едят с аппетитом и очень нравятся. Благодарю поваров за их труд.

18.10.2022г.

Благодарю род. коллектив!

Т.Т. Артемчук - мама



Отзывы обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)

Отзыв.

В нашей столовой очень вкусно и разнообразно меню. Мои обучающиеся всегда с огромным удовольствием (обязательно, забывая про кашу, супы, гарниры).

Все работницы столовой всегда вежливы и доброжелательны.

Хотела выразить им огромную благодарность за их труд. Спасибо.
22.09.2022.

Классный руководитель
8^б класса Е.П. Гаврилко
Е.П.

Отзыв

Большое спасибо хотелось сказать работникам столовой за вкусные обеды, ужины, завтраки и всегда свежую выпечку.

В нашей столовой всегда чисто и опрятно. Персонал вежлив и внимателен и вежлив.

22.09.2022.

Кл. руководителем 5, 6 классов

Г.А. Большова Г.А.

Отзыв

Наша столовая готовит самую вкусную еду. На завтрак нам дают овсянку, кашу, молоко. Обед всегда дают большие порции, а также вкусные салаты. Всегда дают добавки. Наши поборы самые лучшие, доброжелательны.

13.10.2022. О.А. Сидорова
Родитель.



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



ФОТОМАТЕРИАЛЫ УЧАСТНИКА КОНКУРСА



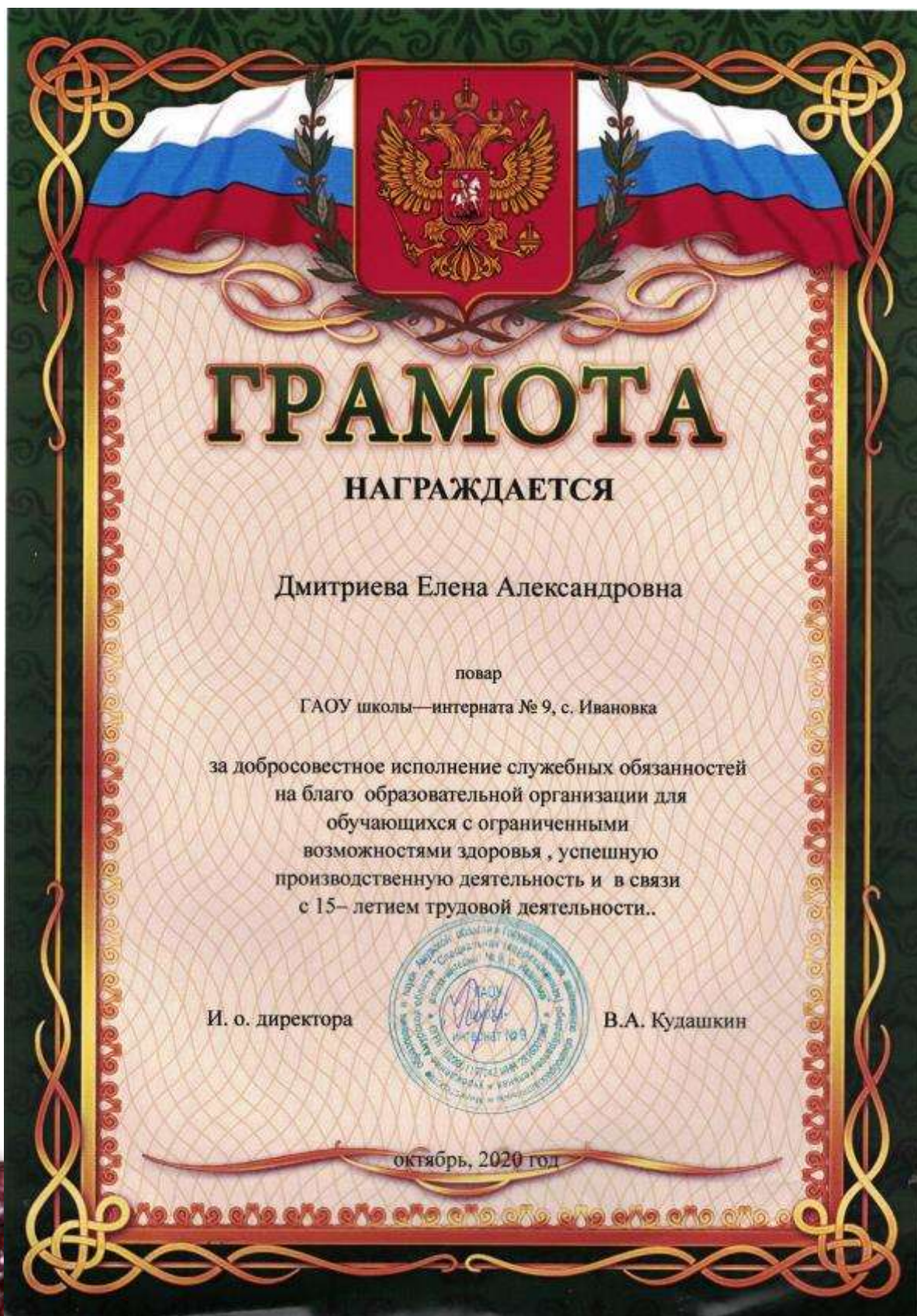
ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА

Дмитриева Елена Александровна



ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА

Дмитриева Елена Александровна



ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА

Дмитриева Елена Александровна



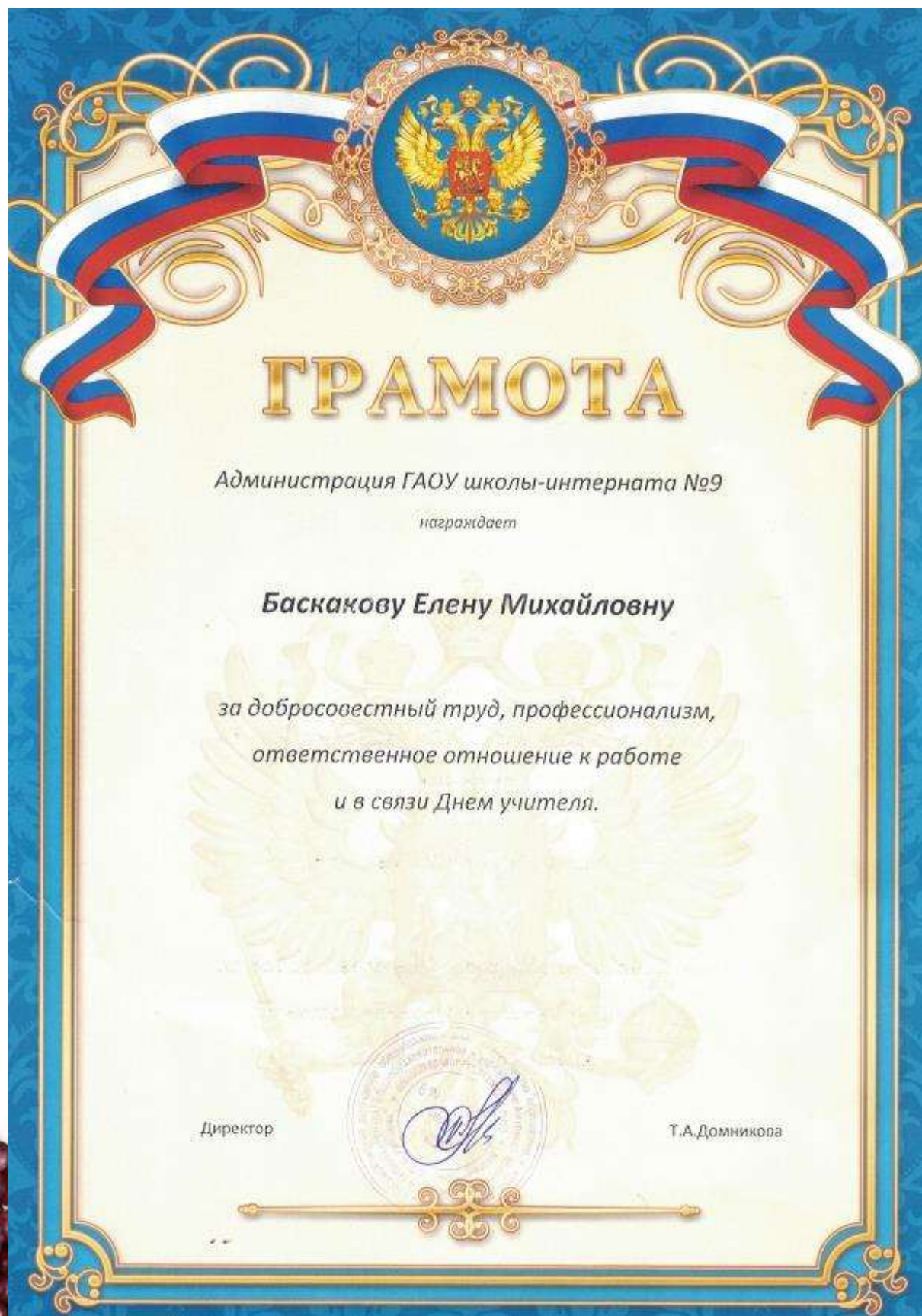
ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА

Баскакова Елена Михайловна



ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА

Баскакова Елена Михайловна



ГРАМОТА

Администрация ГАОУ школы-интерната №9

награждает

Баскакову Елену Михайловну

*за добросовестный труд, профессионализм,
ответственное отношение к работе
и в связи Днем учителя.*

Директор

Т.А. Домникова

ГРАМОТЫ, ДИПЛОМЫ, БЛАГОДАРСТВЕННЫЕ ПИСЬМА

Баскакова Елена Михайловна



**Информационная карта участника регионального этапа конкурса
«Лучшая школьная столовая – 2022»**

№ п/п	Направления	Информация образовательной организации
1	<u>Сведения об организации питания</u>	
	Полное наименование муниципального образовательного учреждения в соответствии с уставом.	Государственное автономное общеобразовательное учреждение Амурской области "Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №9, с.Ивановка
	Тип школьной столовой (школьно-базовая столовая, сырьевая, доготовочная. буфет - раздаточная)	Школьно-базовая столовая
	Количество обучающихся: - всего	55
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	55
	- 10-11 классы	
	Количество обучающихся, получающих питание - всего	55
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	55
	- 10-11 классы	
	Из них: получают одноразовое горячее питание (количество, %) - всего	
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	
	- 10-11 классы	
	получают двухразовое питание (количество, %) - всего	9
	в том числе по возрастным группам: - 1-4 классы	
	- 5-9 классы	9



	- 10-11 классы	
	количество обучающихся льготной категории, чел.	
	в том числе по возрастным группам:	
	- 1-4 классы	
	- 5-9 классы	55
	- 10-11 классы	
	График приема пищи	График питания обучающихся ГАОУ школа-интернат №9 Приложение № 1
	Количество обучающихся, принимающих только завтрак	0
	Количество обучающихся, принимающих только обед и полдник	9
	Количество обучающихся, принимающих завтрак и обед, полдник, ужин, паузин	46
	Стоимость рациона питания (руб.): - завтрака, - обеда, - полдника	313,50 р
	Использование новых форм в организации обслуживания обучающихся (возможность выбора блюд, вариативное меню, школьный ресторан, кафе тематическое и др.)	Цикличное утвержденное 14 дневное перспективное меню
	Безналичный расчет за питание обучающихся	Полное гособеспечение (госзадание)
	Использование современных информационно - программных комплексов для управления организацией школьного питания и обслуживания учащихся	Краткое описание
2	<u>Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений в соответствии с СанПиНом</u>	
	% оснащения пищеблока	Пищеблок на 100% оснащен



	технологическим оборудованием и иным оборудованием	технологическим и иным оборудованием для приготовления различных видов питания. Приложение № 2
	Количество посадочных мест и соответствие требованиям мебели в обеденном зале	В нашей школе оборудована большая и уютная столовая на 120 посадочных мест, оснащенная мебелью и современным технологическим оборудованием для приготовления различных видов питания. В обеденном зале за каждым классом закреплены посадочные места. Дежурный, классный руководитель, воспитатель следят за порядком в обеденном зале. Питание обучающихся в столовой организовано в соответствии с графиком, утвержденным директором школы Приложение № 3
	Соответствие требованиям по соблюдению личной гигиены обучающихся (раковины, дозаторы для мыла, сушка для рук)	Помещение оборудовано раковинами, сушкой для рук, мылом и оснащено централизованным водоснабжением. Приложение № 4
	Интерьер и декоративное оформление: уголок потребителя; информационный стенд по здоровому питанию	В школьной столовой расположены стенды: "Уголок потребителя" - приказ об организации горячего питания - приказ о создании бракеражной комиссии; - график питания обучающихся в школьной столовой; Стенд "Здоровое питание" - школьное меню; - азбука здорового питания; - правила поведения в столовой - правильно питаться – залог здоровья! Приложение № 5
3	<u>Укомплектованность</u> <u>школьной столовой</u> <u>профессиональными</u> <u>кадрами</u>	
	Численность работников пищеблока: - всего, в том числе по должностям: - технолог, зав. производством, - повара, - кухонные работники	8 человек 3 повара 5 кухонные работники



	Уровень профессионализма работников столовой школьной	Дмитриева Елена Александровна Повар 4 разряда, среднее специальное Баскакова Елена Михайловна повар 3 разряда, среднее специальное Лиферова Наталья Владимировна шеф-повар, высшее (инженер-технолог). Каралева Евгения Геннадьевна, заведующая продовольственным складом, среднее специальное Виноградова Елена Юрьевна -мойщик посуды, средне- техническое. Кожина Елена Владимировна -мойщик посуды, среднее. Лой Галина Ивановна - уборщик пищеблока, среднее специальное Гапоненко Владимир Анатольевич - подсобный рабочий, среднее Приложение № 6
	Дополнительное профессиональное образование (повышение квалификации, переподготовка)	Баскакова Е.М.: - 25.10.2021 - 29.10.2021 г. Курсы повышения квалификации по теме «Школьное питание». Дмитриева Е.А.: - 25.10.2021 - 29.10.2021 г. Курсы повышения квалификации по теме «Школьное питание». Приложение № 7
4	<u>Меню школьной столовой</u>	
	Проведение мероприятий по повышению качества, расширению ассортимента блюд и кулинарных изделий в 2019-2020/2020/2021 учебном году: - тематические дни; - школы кулинарного мастерства; - выставки-дегустации	Мастер класс «Витаминный коктейль» - 2020 год Мастер класс «Веселая пицца» - 2021 год Школа кулинарного мастерства: торт «Выпуск 2022» - 2022 год Приложение № 8
	Примерное (Цикличное) меню	Цикличное утвержденное 14 дневное перспективное меню Приложение № 9
	Ассортимент пищевых продуктов дополнительного питания	
	Объем реализации пищевых продуктов через буфеты за три месяца предыдущего года	418 727,95 р
	Презентация о приготовлении	http://ivnschool9.ucoz.ru/stolovaiy/zavtrak-1.pdf

	поварами школьной столовой горячего завтрака	
	Введение в рацион школьника блюд, соответствующих требованиям здорового питания с пониженным содержанием соли, сахара, насыщенных жиров	
5	<u>Пропаганда здорового питания</u>	
	Видеоролик проведения мероприятий по теме здорового питания (до 5-х минут)	Учащиеся 9-б класса. Руководитель Калуцкая О.О. – классный руководитель 9-б класс http://ivnschool9.ucoz.ru/
6	<u>Обобщение и распространение опыта работы по организации питания обучающихся</u>	
	Публикации в СМИ материалов о работе школьной столовой, организации питания в школе, о работниках школьной столовой в 2019-2020/2020/2021 учебном году	
	Отражение работы школьной столовой на образовательно - информационном портале образовательного учреждения.	http://ivnschool9.ucoz.ru/index/rabota_shkolnoj_stolovoi/0-172
	Размещение на сайте школы в соответствии с перечнем документов, соблюдения требований к оформлению и содержанию меню по показателям СанПиН и по показателям ФЦМПО	http://ivnschool9.ucoz.ru/index/organizacija_pitanija/0-170

Директор



Т.А. Домникова

