

"Согласовано":

Технолог Управления образования
администрации МР "Троицко-Печорский"
Гребенникова Е.В. Гребенникова
"19" *июль* 2024 год

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №1
пгт. Троицко-Печорск
О.А.Сумина
О.А.Сумина

ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ
МБОУ СОШ №1 пгт. Троицко-Печорск
2024-2025 учебный год
(12-18 лет)

пгт. Троицко-Печорск

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В столовой МБОУ СОШ №1 пгт.Троицко -Печорск производится питание учащихся ихся с 5 по 11 класс

Режим питания двухразовый.

Завтрак с 10.35 до 11.55 часов.

Обед с 12.30 до 14.00 часов.

Обед предоставляется учащимся из семей в установленном порядке признанных малоимущими, старшеклассникам с 9 по 11 классы, учителям, техническому персоналу.

Содержание производственных цехов, оборудование, инвентарь, посуда соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям и организации общественного питания.

В столовой обеспечивается поточность технологического процесса согласно санитарным нормам.

Кулинарная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией:

- овощи, употребляемые в сыром виде (порционно), хорошо промываются проточной водой, очищаются и повторно тщательно промываются кипяченой водой;

- обработка сырых и вареных овощей производится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досках;

- овощи, картофель для приготовления супов нарезают перед варкой, закладывают в кипящую воду и варят в закрытой крышкой посуде, свежую зелень закладывают в готовое блюдо во время раздачи;

- котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба готовятся тушением в духовом шкафу;

- отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75° С до раздачи не более 1 часа;

- яйцо перед использованием в любое блюдо предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил: яйца вкрутую варят 10 минут после закипания;

- сосиски, вареные колбасы выдаются на раздачу после термической обработки (при варке 5 минут с момента закипания);

- творог используется для приготовления блюд из творога;

- с момента приготовления до отпуска I и II блюд находится на горячей плите не более 1-2 часов.

- макароны, рис при приготовлении гарниров варят в большом объеме воды, в соответствии не менее 1:6 без последующей промывки.

- для приготовления пищи в столовой МБОУ СОШ №1 пгт. Троицко-Печорск используется только йодированная поваренная соль.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов соблюдаются следующие правила:

- кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед употреблением;

- продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее, чем за 30 минут до отпуска и хранят на холоде.

- закладывают овощи только в кипящую воду;

- свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи;

- фрукты, включающие цитрусовые, перед употреблением моются;

- в целях профилактики гиповитаминоза проводится витаминизация III блюд аскорбиновой кислотой; аскорбиновая кислота вводится в компоты после их охлаждения до температуры не выше 15° С (перед реализацией) на одного ребенка 12-18 лет 70мг;

- употребление сырых овощей в натуральном виде урожая свежего года используется до 01.03.2025 года.

Выдача готовой пищи в столовой осуществляется только после снятия пробы медицинским работником школы, результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Ежедневно в столовой отбирается суточная проба от каждой партии;

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в холодильнике - специально отведенном месте при температуре +2 +6° С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

Меню составлено:

1) По сборнику методических рекомендаций по организации питания детей и подростков 2008 года.

2) Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна 2011-2012 гг.