



Конкурс

«Лучшая сельская школьная столовая»

Муниципальное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа
деревни Новые Ивайтенки
Унечского района Брянской области

Наш адрес:
243332
Брянская
область,
Унечский
район,
деревня
Новые
Ивайтенки,
ул.
Зелёная,
д.4





Директор
МОУ-СОШ деревни Новые Ивайтёнки
Рожко Ирина Михайловна

В школе обучается 29 учащихся





Почему школа должна начинаться со столовой?

Школьный возраст 7 - 17 лет - это период, когда ребенок становится взрослым. Это касается и его физического развития, и психо-эмоционального, и интеллектуального.

Происходит интенсивный рост всего организма.

Развиваются все основные системы: опорно-двигательная (особенно скелет), сердечно-сосудистая и нервная системы, идет увеличение мышечной массы, а также радикальная гормональная перестройка организма, связанная с половым созреванием подростка.

На фоне всей физической перестройки повышаются школьные нагрузки на психо-эмоциональную сферу.

Возрастают напряжение, вызванное социальной адаптацией подростка. Ребёнок учится ответственности и самостоятельности, учится по-новому выстраивать свои отношения с людьми, осваивает правила взрослой жизни.



**Познакомьтесь с нашей школой.
Хороша, чиста, светла.
Здесь живёт народ веселый,
Им и славится она.**



Питание детей в школе – одна из важнейших проблем определяющих их здоровье.



Мы любим пообедать в нашей столовой!



При входе в столовую имеются
умывальники для мытья рук.





Столовая находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся, педагогический и обслуживающий персонал школы. Столовая с полным циклом производства. Работает 5 дней в неделю. Режим работы столовой:
с 8.30 часов до 15-00.

Отпуск блюд происходит путем предварительного накрытия на столы. Меню согласуется с Роспотребнадзором. Столовая работает на сырье, продукты завозятся от поставщиков на основании договоров.



Здесь всегда уютно!



Обеденный зал рассчитан на 50 посадочных мест. Стены снизу выложены плиткой до половины покрашены, потолок белый. Освещение – энергосберегающие лампы и естественное освещение, окна имеют красивую «одежду» . Столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, дети рассаживаются на скамейки и стулья без спинок. Зал связан с мойкой, в которую попадает грязная посуда.

СЕРДЦЕ СТОЛОВОЙ - пищеблок





Моечная предназначена для мытья кухонной и столовой посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством люминесцентных ламп). Пол выложен светлой плиткой, стены: нижняя половина – белой плиткой, а верхняя – побелена. В цехе имеются стеллажи для сушки чистой посуды, 1 ванна для мытья кухонной посуды и 3– для мытья столовой посуды (с подводом горячей и холодной воды), посудомоечная машина, большой электроводонагреватель.



Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, то есть мясным и овощным, со складским помещением, удобную взаимосвязь с разделочной, моечной и обеденным залом. Блюда горячего цеха соответствуют требованиям сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам. Температура горячего цеха не превышает 23-25°C. Над тепловым оборудованием установлена вентиляция.

Освещение в цехе естественное и посредством энергосберегающих ламп. Пол выложен светлой плиткой, стены: нижняя половина – белой плиткой, а верхняя – побелена. В цехе имеется оборудование, инвентарь и посуда:

- пищеварочный котел;
- электрическая плита;
- электрическая сковорода
- холодильник
- производственные столы;
- промаркированные ножи, разделочные доски, кастрюли, сито, поварские вилки, лопатки и т.п.;
- весы;
- раковина для мытья рук;
- фильтр для воды

Цеха:

Овощной цех – это второй заготовочный цех. Он предназначен для обработки овощей (картофеля, корнеплодов, капусты, сезонных овощей). Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное .

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- 2 ванны для мытья корнеплодов (сезонных овощей) (с подводом горячей и холодной воды
- стеллаж для посуды цеха;
- промаркированные ножи, разделочные доски и др.



Столовая имеет заготовочный цех, один из них .

Горячий цех- в нём оборудованы места для обработки мяса и рыбы. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбный цех предназначен для первичной обработки мяса и рыбы и для приготовления из них полуфабрикатов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное.

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- производственные столы;
- промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и др.;
- весы; раковины;



Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, то есть мясным и овощным, со складским помещением, удобную взаимосвязь с раздачей, мойкой и обедами. Блюда горячего цеха соответствуют требованиям рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам. Температура горячего цеха не превышает 23-25°C. Над тепловым оборудованием установлена вентиляция.

Освещение в цехе естественное и посредством энергосберегающих ламп. Пол выложен светлой плиткой, стены: нижняя половина – белой плиткой, а верхняя – побелена. В цехе имеется оборудование, инвентарь и посуда:

- пищеварочный котел;
- электрическая плита;
- электрическая сковорода
- холодильники
- производственные столы;
- промаркированные ножи, разделочные доски, кастрюли, сито, поварские вилки, лопатки и т.п.;
- весы;
- раковина для мытья рук;
- фильтр для воды

Складские помещения:

- овощехранилище, где хранятся картофель, морковь, лук, чеснок и капуста;



- склад для хранения сыпучих продуктов, различных круп. Здесь имеются бытовые холодильники для хранения колбасных изделий, молочных продуктов и сыров, мяса.

Технические помещения: комната для хранения технического инвентаря, гардероб для персонала.

Всегда имеются пробы блюдов!



Накрываем столы

(дежурство по столовой)



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА.



**Спасибо нашему повару за
то, что так вкусно готовит
нам!**



О вкусной и здоровой пище можно прочесть полезную информацию!





Страничка нашей столовой

<http://nivaitenki.ucoz.ru/index/31-28-0-1-1>

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

