

КРАСНОЯРСКОЕ



ОБРАЗОВАНИЕ



**О реализации экспериментальной
программы
по совершенствованию организации
питания обучающихся
в образовательных учреждениях
города Красноярска.**





Цели Программы

Сохранение и укрепление здоровья школьников путем обеспечения их безопасным и сбалансированным питанием





Задачи

- Обновление материально-технической базы системы питания
- Совершенствование форм организации производства в пищеблоках
- Совершенствование организации системы обслуживания
- Повышение квалификации кадров школьных столовых
- Формирование основ здорового питания





Схема административных районов

- 1 - Железнодорожный р-он
- 2 - Кировский р-он
- 3 - Ленинский р-он
- 4 - Октябрьский р-он
- 5 - Свердловский р-он
- 6 - Советский р-он
- 7 - Центральный р-он



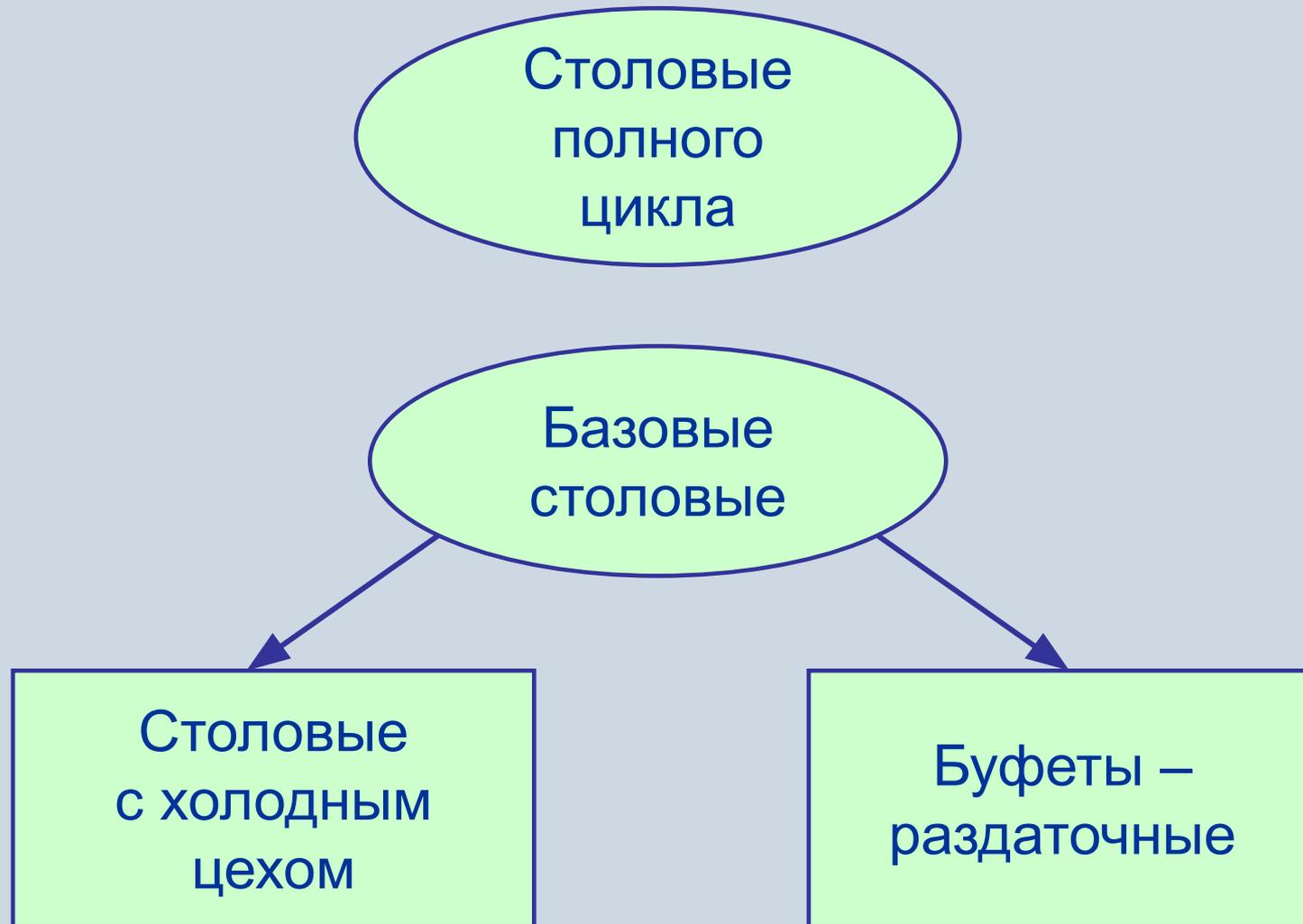
Железнодорожный - 9

Октябрьский - 17





Схема организации





Базовые столовые





Базовые столовые





Холодный цех





Холодный цех





Буфеты - раздаточные





Буфеты - раздаточные





ПРАЙС ЛИСТ ООО «КУЛИНАР» кондитерский цех



1. Пирожное Персик 60
2. Пирожное Заварное со сгущенкой 60
3. Пирожное Корзиночка со сгущенкой 75
4. Пирожное Буше со сгущенкой 50
5. Рулетики Лакомка 50
6. Рулетики с черносливом 50
7. Рулетики с курагой 50
8. Сушка пресная 60
9. Кекс Столичный 75
10. Ромовая баба 100
11. Кольцо песочное с орехом 80
12. Пирожное Глазированное 48
13. Пирожное Воздушное 39
14. Пирожное Идеал 50
15. Крендель с корицей 50
16. Печенье Флорида 50
17. Рожок Вафельный со сгущенкой 60
18. Печенье к чаю 50
19. Пирожное Медовое 50
20. Пирожное Маковое 50
21. Пирожное Арктика 50
22. Пирожное бисквитно-фруктовое 50
23. Сочень с творогом 80
24. Корж Молочный 75
25. Булочка наливная 100
26. Булочка домашняя 100
27. Трубочка вафельная с карамельной начинкой 60
28. Кекс Ореховый 75
29. Печенье Творожное 50
30. Ватрушка с повидлом 75г





Меню

День №3

Завтрак 2

№	№ тк*	Блюдо	Выход	Б	Ж	У	Э/Ц	С	В ₁	В ₂	PP	Ca	Fe
1	181	Омлет натуральный	110	10,56	16,94	2,1	202,4	0,2	0,07	0,40	0,19	85,8	2,09
2	921	Д Бутерброд с колбасой п/копченой	100	4,40	0,85	14,7	84,0	0,0	0,00	0,00	0,00	0,0	0,00
3	1347	Напиток вит. "Золотой шар" с Са и Mg	180	0,00	0,00	17,3	65,7	27,0	0,54	0,54	5,85	225,0	0,00
4	1344	Хлеб пшеничный формовой из муки в/с	50	3,80	0,40	24,3	119,0	0,0	0,06	0,02	0,46	10,0	0,55
5	252	Хлеб ржаной Целебный	70	4,10	0,66	31,1	132,3	0,0	0,00	0,00	0,00	17,8	1,72
Сумма по приему пищи Завтрак 2:			510	22,9	18,8	89	603	27	0,7	1,0	6,5	339	4,4

Обед

№	№ тк*	Блюдо	Выход	Б	Ж	У	Э/Ц	С	В ₁	В ₂	PP	Ca	Fe
1	253	Салат из свежих помидоров с растительным маслом	150	1,63	12,71	6,9	150,0	30,5	0,08	0,05	0,64	24,7	1,23
2	195	Щи зеленые	300	3,90	6,60	12,9	129,0	23,1	0,21	0,15	0,81	78,0	2,40
3	194	Шницель натуральный рубленый	100	15,90	30,50	9,3	386,0	0,0	0,08	0,13	2,57	18,0	2,50
4	168	Макаронные изделия отварные	100	3,60	0,40	21,3	105,0	0,0	0,04	0,01	0,35	7,0	0,60
5	1197	Соус сметанный	30	0,55	1,14	0,8	19,7	0,0	0,01	0,01	0,06	7,8	0,04
6	849	Сок персиковый	200	0,60	0,00	33,0	136,0	12,0	0,04	0,08	1,20	10,0	0,40
7	252	Хлеб ржаной Целебный	70	4,10	0,66	31,1	132,3	0,0	0,00	0,00	0,00	17,8	1,72
8	1344	Хлеб пшеничный формовой из муки в/с	50	3,80	0,40	24,3	119,0	0,0	0,06	0,02	0,46	10,0	0,55
Сумма по приему пищи Обед:			1000	34,1	52,4	140	1177	66	0,5	0,4	6,1	173	9,4
Сумма за день № 3:			1510	56,9	71,2	229	1780	93	1,2	1,4	12,6	512	13,8
Суточная потребность для группы "11 - 17 лет":				98,0	100,0	425	3000	70	1,5	1,8	20,0	1200	15,0
Процент удовлетворения суточной потребности:				58	71	54	59	133	78	78	63	43	92

