

Индивидуальный предприниматель Козлов Владимир Игоревич

ПРИКАЗ

От 29.09.22
№ _____

О внесении изменений в основное (организованное) меню для учащихся возрастной категории 7-11 лет и от 12 лет и старше, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), в образовательных учреждениях муниципального образования Каневской район на осенний сезон

В связи с многочисленными обращениями родителей, а также на основании проведенного мониторинга питания детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести корректировки в основное (организованное) меню по возрастным категориям 7-11 лет и от 12 лет и старше: в завтрак первая неделя -четвертый день и обед вторая неделя- второй день ввести замену блюда «Печень по-строгановски» (ТК № 431 Л) на блюдо «Бефстроганов из отварного мяса» (ТК № 366 П)
2. Ввести в работу с 01.10.2022 года основное (организованное) меню для учащихся возрастной категории 7-11лет и от 12 лет и старше, в том числе, детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в образовательных учреждениях на осенний сезон с учетом корректировок согласно приложению.
3. Заведующим столовых (старшим поварам) обеспечить приготовление блюд в соответствии с технологическими картами.
4. Возложить ответственность за соблюдение основного (организованного) меню на заведующих столовых (старших поваров).
5. Обеспечить наличие нормативной документации на пищеблоке в полном объеме, в доступной для работы форме.
6. Осуществлять своевременный заказ продуктов питания в соответствии с разрешенным ассортиментом пищевых продуктов для питания детей.
7. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем с регистрацией в соответствующем журнале, с этой целью не допускать прихода продуктов без сертификатов качества и осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей.
8. Не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья.
9. Ознакомить с приказом работников пищеблоков образовательных учреждений района.
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Индивидуальный предприниматель



В.И.Козлов



Утверждаю
Технолог

Технологическая карта кулинарного изделия

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бефстроганов из отварного мяса

Номер рецептуры

№ 366(П)

Наименование сборника рецептур:

* Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации. Пермь 2013

Наименование сырья	7-11 лет				12 лет и старше			
	1 порция		10 порц.		1 порция		10 порц.	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
говядина	131,2	96,8	1312	968	152,52	112,5	1525,2	1125
или свинина	98	72	980	720	114	83,2	1140	832
морковь	5,6	4	56	40	6,51	4,65	65,1	46,5
лук репчатый	3,2	2,4	32	24	3,72	2,79	37,2	27,9
масса отварного мяса	0	60	0	600	0	70	0	700
морковь	8	6,4	80	64	9,3	7,44	93	74,4
соус сметанный (ТК № 330М)	0	30	0	300	0	35	0	350
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0	0	0	0
Выход с соусом		90				105		

Химический состав на 1 порцию

	7-11 лет	12 и старше
Белки г.	9,46	11,35
Жиры г.	9,1	11,6
Углеводы г.	8,5	9,92
ЭЦ, ккал	150,45	162,16

Технология приготовления

Отварное мясо зачищают от пленок и соединительной ткани, нарезают соломкой длиной 3х3х30мм и соединяют с отварной протертой вареной морковью, сметанным соусом и тушат 5-10 минут в посуде закрытой крышкой.

Температура подачи:

65° С

Срок реализации:

Не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству:

Кусочки мяса сохранили форму нарезки, серого цвета, мягкие. Вкус и аромат вареного мяса, сметаны и овощей. в меру соленый.