МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Администрация Краснодарского края

2026 ГОД ЕДИНСТВА НАРОДОВ РОССИИ



VI ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ЛУЧШАЯ ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ 2026

26-30 октября 2026 г.

г. Краснодар | Краснодарский край



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Администрация Краснодарского края

2026 ГОД ЕДИНСТВА НАРОДОВ РОССИИ

VI ВСЕРОССИЙСКИЙ КОНКУРС ЛУЧШАЯ ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ 2026

ЛУЧШАЯ ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ 2026 · КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МАОУ города Ростова-на-Дону школа №101 имени дважды Героя Советского Союза Кретова С.И.

ЗНАЧЕНИЕ ГОРЯЧЕГО ЗАВТРАКА



Фундамент здоровья нации

Залог крепкого иммунитета и гармоничного физического развития школьников.

Энергия для образования

Обеспечение высокой концентрации внимания и когнитивной активности на уроках.

Федеральные стандарты

Безукоризненное выполнение госпрограммы по вкусному и здоровому питанию.

ЛЮДИ КОТОРЫЕ ГОТОВЯТ ДЛЯ НАС

Квалифицированные кадры

Штат укомплектован профильными специалистами с высшими разрядами.

Санитарная дисциплина

Ежедневный медосмотр и строгий контроль использования санитарной одежды.

Высокая ответственность

Ежедневная бесперебойная работа по обеспечению горячим питанием сотен детей.



ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЙ ПИЩЕБЛОК

Оснащение

Индукционные плиты, современные пароконвектоматы и мощные вытяжные системы.

Зонирование

Строгое разделение производственных цехов для исключения перекрестного загрязнения.

Дезинфекция

Ежедневная обработка инвентаря и поверхностей разрешенными средствами по СанПиН.

ШАГ 1: ПОДГОТОВКА К ГОТОВКЕ

1

Санитарный пропускник

Смена спецодежды, использование перчаток и обработка рук кожными антисептиками

2

Маркировка инвентаря

Подготовка ножей, досок и емкостей со строгой цветовой кодировкой по цехам.

3

Заготовка сырья для запеканки

Предварительная варка рисовой каши и механическое протирание творога.









ШАГ 2: ГОТОВИМ ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО









ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ № 35А

Рецептурный свод

Рисовая каша (60-70°С) замешивается с протертым творогом, яйцами, сахаром и сливочным маслом.

Тепловая обработка

Масса слоем 3-4 см запекается в пароконвектомате при строгом режиме 220-280°С.

Точный тайминг

Процесс выпекания длится 10-15 минут до формирования равномерной румяной корочки.

КРАСИВАЯ И ПРАВИЛЬНАЯ ПОДАЧА

- **Выход готовой порции: 150 г (запеканка) / 30 г (соус).**
- **Своевременная сервировка обеденного зала для классов.**
- **Температура отпуска блюда на линию раздачи строго +65°С.**
- **Подача с молоком сгущенным или сладким соусом по выбору.**



РЕЗУЛЬТАТ: ВКУСНО И ПОЛЕЗНО!

Горячий завтрак готов. Сбалансированный химический состав 1 порции запеканки.

330	8,55	10,5	50,4
ККАЛ	ГР. БЕЛКА	ГР. ЖИРОВ	ГР. УГЛЕВОДОВ

Сбалансированное питание помогает ученикам расти сильными и здоровыми!

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Администрация Краснодарского края

2026 ГОД ЕДИНСТВА НАРОДОВ РОССИИ

ЛУЧШАЯ ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ 2026 · КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ ·

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

