

Організація харчування у закладах освіти Ободонського району



Ремонт харчоблоків: НБК № 299



- Вартість капітального ремонту складає 499,9 тис.грн

НВК № 157

Вартість капітального ремонту складає 1664,6 тис.грн

Вартість закупленого технологічно
обладнання на суму 659,04 тис.грн



Школа І-ІІІ ступенів № 233



Вартість поточного ремонту складає 1238,2 тис.грн



Заклад дошкільної освіти № 661



Проведено капітальний ремонт, у тому числі харчоблок - 498,9 тис.грн . Вартість закупленого технологічно обладнання на суму 49,5 тис.грн



Капітальний ремонт їдальні

Інтернат № 21- 1390,7 тис.грн



Вартість закупленого технологічно обладнання на суму 161,1 тис.грн

Шкільне харчування

- У закладах освіти впроваджено систему менеджменту безпеки харчової продукції, заснованої на принципах НАССР.

Розроблено пакет документів та зареєстровані потужності з виробництва та обігу харчових продуктів. Проведено навчання та надано роз'яснення керівникам закладів освіти щодо невиконання вимог санітарного законодавства.

- 75% закладів загальної середньої освіти переведено на мультипрофільне харчування та дабл-меню – дві страви на вибір.
- Проведено закупівлю нового обладнання, в тому числі враховуючи й виконання громадських бюджетів.



Страва від шефа

СШ252

ім Василя Симоненка



Необхідні інгредієнти:

- яблука
- журавлина
- волоський горіх
- кориця
- цукор
- ваніль
- вершки
- крохмаль
- лаваш

Вартість однієї порції 24 грн.



Відбивна з курячого філе під сиrom.
100гр

1. М'ясо курки
2. Цибуля
3. Яйце
4. Сир твердий

Вертуни з філе кур «Равлики» НВК № 240



Страва від шефа

Страва від шефа
М'ясний рулет з цибулею та яйцем.

Варіант продуктів: м'ясо св. порк, молоко, цибуля, яйце, зирини, сухарі пан, олія.

ЗВЖ 157



- ЗЗСО № 29