



Організація харчування у закладах загальної середньої освіти Подільського району

*проведення ремонтних робіт та придбання
обладнання у ЗЗСО (2020 рік)*



Кількість:

86 од.

Заміна обладнання харчоблоків

4 405 242,55 грн

Холодильна
шафа

➤ ЗЗСО:

- №3
- №68
- №124
- №34
- №2
- №6
- №257
- №271



Мультифункціональна
сковорода

➤ ЗЗСО:

- №34
- №243



Електро
м'ясорубка

ЗЗСО
№ 34

ЗЗСО
№ 257

ЗЗСО
ШДС
«Поділля»

ЗЗСО
№ 17

ЗЗСО
№ 156

ЗЗСО
№ 521

Шафа
жарочна

ЗЗСО
ШДС
«Дивоцвіт»

ЗЗСО
№ 34

«Дивоцвіт»

Заміна обладнання харчоблоків...

ЗЗСО№34

Піч-
пароконвектомат
з комплектом
аксесуарів

ЗЗСО№243



Піч-
пароконвекційна
6 рівнів з
комплектом
аксесуарів

ЗЗСО №63

ЗЗСО №93

ЗЗСО №123



**ПОСУДОМЙНА
МАШИНА**

- ❖ ЗЗСО:
- ❖ №34(купольна)
- ❖ №19
- ❖ №124
- ❖ №243(купольна)



Марміти

➤ **ЗЗСО:**

- №34
- №2
- №3
- №6
- №17
- №19
- №63
- №93
- №100
- №107
- №123
- №124
- №156
- №193
- №242
- №257
- №262
- №271
- №243

КАРТОПЛЕЧИСТКА

- ❖ **ЗЗСО:**
- ❖ №123
- ❖ №34
- ❖ №243



Капітальний ремонт приміщень та інших об'єктів:

Ремонт харчоблоків

2 059 443,75
грн

- №193
- №6
- №124

Ремонт покрівель

1 487 021,50
грн

- №3
- №257
- ШДС «Родзинка»

Заміна обладнання пралень

58 170,00
грн

5 од.

Пральна машина
10 кг.

ШДС ім. С. Русової

ШДС «Поділля»

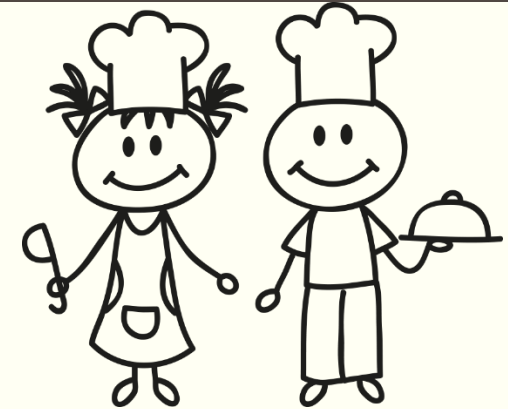
ШДС «Дивоцвіт»

ШДС «Родзинка»



2021 рік

Передбачені кошти в сумі **790,9 тис.грн** на заміну обладнання харчоблоку ЗЗСО №34 та №257



Передбачено проведення капітальних ремонтів харчоблоків **3** закладах



№ 34



інт.№ 5



ШДС ім. С. Русової

2142,2 тис. грн

2022 рік подані пропозиції до прогнозу місцевого бюджету

ЗЗСО №257

1 000,0 тис.грн

Проведення капітального ремонту харчоблоку

харчоблок
встановл
капітального
проведення

2022 рік

подані пропозиції до прогнозу місцевого бюджету на 2022 рік в сумі **500.7 тис.грн** на придбання:

9 пароконвектоматів з комплектом аксесуарів

- ЗЗСО №№:
- 6,17,19,68,100,118,124,257 та інтернат №5

комплект аксесуарів
9 пароконвектоматів з

мультифункціональні сковороди з комплектом аксесуарів



***Страви від шеф-кухарів закладів
загальної середньої освіти
Подільського району***



Enjoy your
Guten appetit

Smaklig mat
Приятного апетита!
Smaczne! Eet smakelijk!
Bon appetit!
Смачного!



ШЕФ-КУХАР
ГІМНАЗІЇ №107
«ВВЕДЕНСЬКА»

РУЛЕТ ЗІ СМАЖЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ ТА ЯЙЦЕМ ПЕРЕПІЛКИ ТА КРОКЕТИ КАРТОПЛЯНІ

РУЛЕТ З ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЙЦЯМИ

- ✚ Куряче філе (велике) 1кг
 - ✚ Перепелині яйця 18 шт.
 - ✚ Твердий сир 200-250 г
 - ✚ Цибуля ріпчата 200-300 г
 - ✚ Зелень (кріп або петрушку (краще кріп)) 1 пучок
 - ✚ Сіль, перець (за смаком)
 - ✚ Борошно
 - ✚ Курячі яйця 6-7 шт.
 - ✚ Олія (для смаження)
- ✓ Філе розрізаємо вздовж на 2-3 частини і відбиваємо як на відбивні, додаємо спеції (сіль, перець)
- ✓ Перепелині яйця відварюємо (7хв)
- ✓ Цибулю смажимо до золотистого кольору
- ✓ Твердий сир потерти на морковній тертушці
- ✓ Зелень подрібнити
- ✓ Курячі яйця взбити (для панірування)
- **Рулетики паніруємо у борошні і яйці**
 - **Обсмажуємо на середньому вогні з усіх сторін до золотистого кольору**
 - **Обсмажені рулетики ставимо у пароконвектор на 10-15 хв**



КАРТОПЛЯНІ КРОКЕТИ

- ✚ Картопля 0,5-0,6 кг
 - ✚ Курячі яйця 7-9 шт.
 - ✚ Вершкове масло 20-30 г
 - ✚ Сіль, перець (за смаком)
 - ✚ Борошно
 - ✚ Паніровачні сухарі
 - ✚ Олія 0,5 л
- ✓ Картоплю відварюємо у «мундирі»
- ✓ Вершкове масло розтоплюємо
- ✓ Курячі яйця 6-8 шт. взбити (для панірування)

КАРТОПЛЯНИЙ ФАРШ

- Очищену, охолоджену картоплю пропускаємо через м'ясорубку
- Додаємо 1 взбите яйце та спеції (перемішуємо)

ФОРМУВАННЯ КРОКЕТІВ

- З картопляного фаршу сформуємо невеличкі кульки (приблизно 20-30 г кулька)

СМАЖЕННЯ КРОКЕТІВ

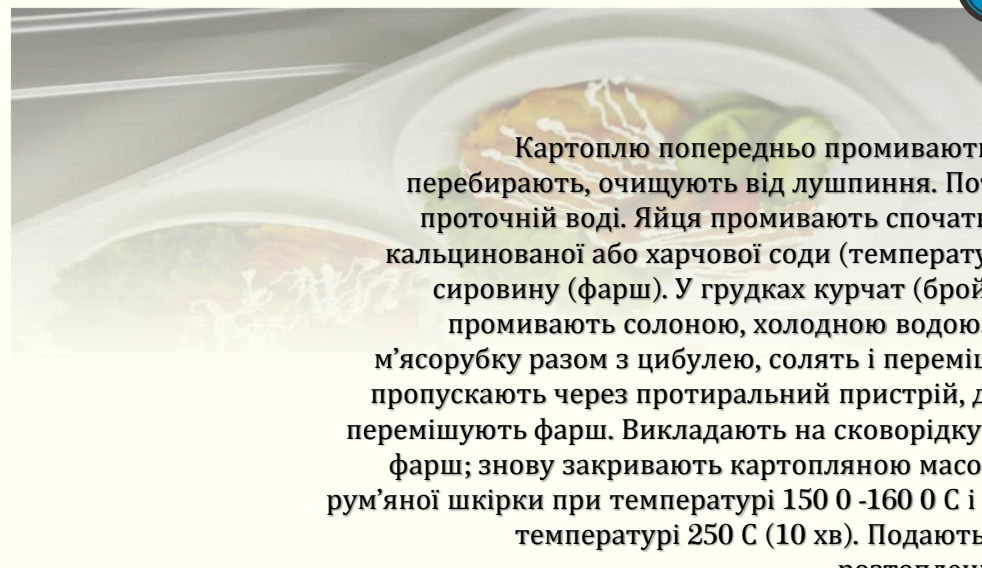
- **Кульку паніруємо у - борошні**
- **яйці**
- **сухарях**
- **У кип'ячу олію кладемо кульки і смажимо 1-2 хв**
- **Дістаємо і викладаємо на паперовий рушник**

**ХРУСТКІ ДЕРУНИ ЗІ СМЕТАНОЮ І
ДЕРУНИ З М'ЯСОМ** від шеф кухара
ЗЗСО №45



Інгредієнти:

1. Картопля – 173 г
2. Борошно пшеничне – 8 г
3. Яйця – 6 шт.
4. Фарш: грудка куряча з бройлерів.
5. Цибуля ріпчаста
6. Сіль
7. Рослинна олія



Опис технології приготування

Картоплю попередньо промивають, перебирають та очищують. Цибулю перебирають, очищують від лушпиння. Потім картоплю і цибулю промивають у проточній воді. Яйця промивають спочатку 1%, а потім в 0,5% теплу розчині кальцинованої або харчової соди (температура розчину до 30 0 С). Розморожують сировину (фарш). У грудках курчат (бройлерів) видаляють кістку, сухожилля і промивають солоною, холодною водою. М'ясо зі шкіркою пропускають через м'ясорубку разом з цибулею, солять і перемішують. Картоплю труть на тертці, або пропускають через протиральний пристрій, додають до маси борошно, яйця, сіль і перемішують фарш. Викладають на сковорідку шарами: картопляну масу, всередину фарш; знову закривають картопляною масою, смажать з обох боків до утворення рум'яної шкірки при температурі 150 0 -160 0 С і доводять до готовності в духовці при температурі 250 С (10 хв). Подають деруни по два на порцію, поливають розтопленим вершковим маслом, або сметаною.

СТРАВА ВІД ШЕФ-кухара школи №243

Рецепт сирного мафіна в шоколадній глазури "Ранкова насолода":

Сир кисломолочний- 100г
Цукор 7г
Яйце 1шт
Масло вершкове 30г
Сметана 30 г
Манна крупа 5г
Сіль, ваніль, цедра за смаком
Глазур:
какао 2 чайн.л
молоко 2.5 стол ложки
цукор 4 стол ложки
масло вершкове 50 г



Сир перетерти з цукром, додати сіль, яйце, ваніль, м'яке вершкове масло, сметану, манну крупу. Вимісити і розкласти у форми, випікати при температурі 180град 15 хвилин.

Сирний мафін у шоколадній глазури "Ранкова насолода"