

Формы обслуживания

Рациональная организация общественного питания учащихся в лицее позволяет обеспечить их горячим питанием, укрепить здоровье, и способствует решению таких важных задач как воспитание дисциплинированности, ответственности, бережного отношения к продуктам и др..

Высокая культура обслуживания в лицее формирует у учеников навыки самообслуживания, воспитывает аккуратность.

Рациональное питание учащихся организовано в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии. Оно осуществляется путем реализации скомплектованных завтраков, обедов.

Питание учащихся в МАОУ лицей №82 реализуется в основном такими способами:

1. Завтраки и обеды с предварительным накрытием столов.

Накрытие столов осуществляется непосредственно перед приходом детей, поэтому пища всегда горячая и свежая. Каждый повар отвечает за свой участок работы, что обеспечивает качественную работу пищеблока.

Столовая успевает обслужить и оставить довольными все возрастные категории учащихся и учителей.

Большое внимание уделяется витаминизации. Процесс витаминизации заложен через различные блюда.

Холодные блюда	Салаты из свежих и отварных овощей (по сезону) из помидор, огурцов; капуста свежая (с клюквой, яблоками, апельсином, сладким перцем); морковь (с изюмом, курагой, яблоками, апельсином); свекла (с черносливом, изюмом, орехами, сыром); салаты из морской капусты; фрукты (банан, яблоко, апельсин, груша); сыр порционный.
Первые блюда	Щи со свежей капустой со сметаной, суп картофельный с макаронами, суп картофельный с клецками, рассольник домашний со сметаной, суп картофельный с бобовыми, суп-лапша домашняя, борщ сибирский со сметаной, рассольник ленинградский со сметаной, свекольник, суп картофельный с крупой, суп овощной.
Вторые блюда Гарниры	Рыбные и мясные блюда: рагу из цыплят; плов из говядины; печень по-строгановски; гуляш; рыба тушеная с овощами; биточек «Солнышко»; цыплята тушеные «Смак»; шницель из говядины; сарделька паровая, колбаска по домашнему; рыба, запечённая в яйце; азу; бефстроганов; бифштекс по домашнему; рыба тушеная в сметане. Бигус «Школьный»; картофельное пюре; макароны отварные, макароны, запеченные с сыром; рис отварной, рис с овощами; омлет.
Запеканки	Творожная; пудинг с изюмом.
Каша	Гречневая рассыпчатая, молочная геркулесовая вязкая, каша перловая, «Дружба», «Здоровье».
Компот	Из свежих яблок, апельсинов, груш, из сухофруктов,
Напитки, кисели	Из клюквы, шиповника; кофейный напиток «Какао»; йогурт; чай с молоком, с лимоном.

2. Реализация продукции собственного производства через буфет.

В столовой предусмотрена реализация продукции собственного производства через буфет. В буфете всегда присутствует свежая выпечка в большом ассортименте, а также холодные закуски и напитки. Режим работы буфета соответствует расписанию учебных занятий лицея.

№ п/п	Наименование блюд	Выход, грамм
Холодные закуски		
1.	Винегрет овощной	100
2.	Салат из свежих огурцов и помидор	100
3.	Салат из свежих помидор с зеленью	100
4.	Салат из свежих огурцов с зеленью	100
5.	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100
6.	Салат из свеклы с яблоком	100
7.	Салат из моркови с изюмом	100
8.	Морковь тертая с сахаром	100
9.	Салат из свежей капусты с перцем	100
10.	Салат из свежей капусты с апельсином	100
Мучные кулинарные и кондитерские изделия		
1.	Булочка «Домашняя»	100
2.	Булочка «Дорожная»	100
3.	Булочка «Школьная»	100
4.	Булочка «Российская»	100
5.	Булочка «Веснушка»	100
6.	Булочка «Выборгская»	100
7.	Пирожки печеные с картофельным фаршем	75
8.	Пирожки печеные с капустным фаршем	75
9.	Пирожки печеные с яблочным фаршем	75
10.	Пирожки печеные с фаршем из кураги	75
11.	Кулебяка с фаршем из капусты с яйцом	75
12.	Рулет с повидлом	75
13.	Рулет с курагой	75
14.	Рулет с изюмом	75
15.	Рулет с маком	75
16.	Рулет с яблоками	75
17.	Пирожки слоеные с повидлом	75
18.	Пирожки слоеные с фаршем из яблок	75
19.	Пирожки слоеные с фаршем из кураги	75
20.	Язычок слоеный	75
21.	Хачапури	75
22.	Кекс столичный	75
23.	Коржик молочный	75
24.	Песочник с повидлом	75
25.	Сочень с творогом	75
26.	Сметанник	75
Горячие напитки		
1.	Чай с сахаром	200
2.	Чай с лимоном	200
Сладкие блюда		
1.	Компот из свежих плодов	200
2.	Компот из смеси сухофруктов	200
3.	Кисель	200