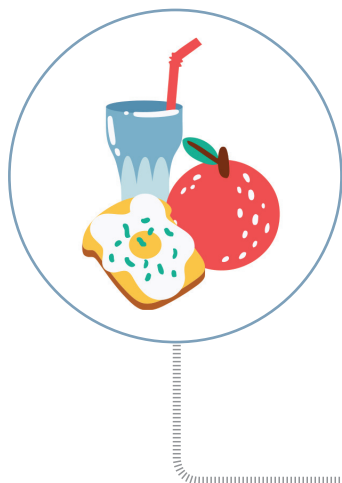


## Шведський стіл VS дабл-меню: які є способи організації харчування в школі



### Комплексні обіди

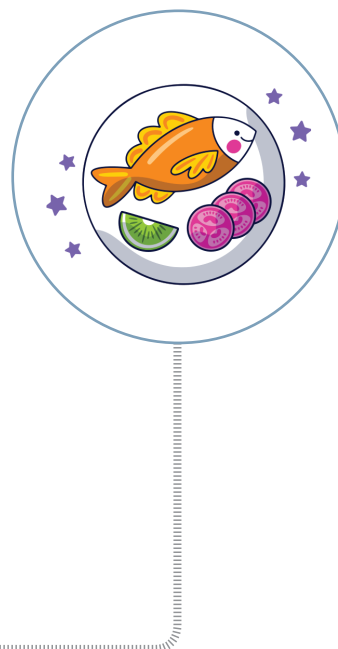
Комплексні обіди дають можливість кожній дитині в ідальні обрати із запропонованих двох варіантів меню той, який їм подобається більше. Водночас поживна цінність і вартість обох варіантів обіду мають бути однаковими. Наприклад, дитина обирає або перше комплексне меню, або друге:

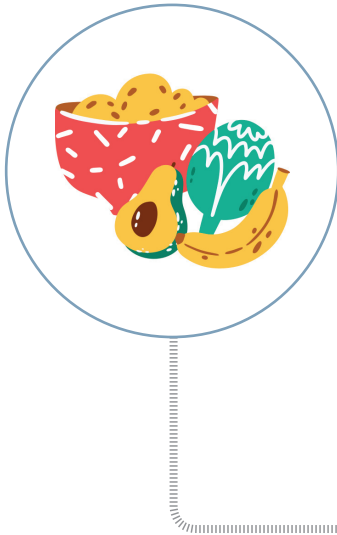
Комплексне меню 1	Комплексне меню 2
Суп гороховий	Борщ зелений
Курка з паприкою та макарони	Котлета рибна з картопляним пюре
Запіканка сирна	Салат з моркви й гарбуза з родзинками
Сік	Чай з печивом

### Дабл-меню або дві-три страви на вибір

Цей спосіб організації харчування схожий на комплексні обіди, але у такому меню фіксована перша страву, а інші дитина може обирати. Гарнір теж на вибір! Зважайте, що вартість такого обіду залежатиме від вибору страв:

<b>Перша страву</b>	Борщ український зі сметаною
<b>Основна страву (на вибір)</b>	Нагетси курячі Тефтели м'ясні в соусі Сосиска відварна
<b>Гарнір (на вибір)</b>	Рис «Паелья» Каша гречана з маслом Овочі тушковані
<b>Салат</b>	Вінегрет Зі свіжої капусти із зеленню й насінням
<b>Напої</b>	Кисіль Чай з лимоном Сік





### Шведський стіл

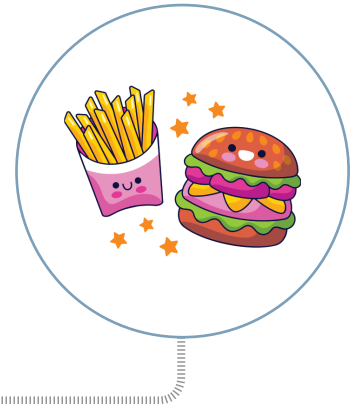
За цього способу організації харчування учні вчаться робити власний вибір, поступово у них формується культура харчування. До меню обов'язково входять кілька видів овочів, фруктів, м'ясні та рибні вироби, кілька видів напоїв, хлібобулочні вироби, млинці, запіканки, йогурт і кілька видів гарнірів. Вартість обіду фіксована, а що їсти дитина вибирає сама.

Щоб організувати шведський стіл у закладі має бути велика обідня зала, спеціальне обладнання. Важливо, щоб учні приходили до їдальні у визначений для них час. Тоді їжі усім вистачає, бо кухарі знають, що після другого уроку їдять 100 учнів 1—2-х класів, тому сервірують загальні столи стравами з розрахунку 120 порцій. А під час третього уроку поновлюють продукти на загальних тацях і виносять гарячі страви у мармітах, ємностях, які герметично закриваються і зберігають страви теплими, для учнів 3—4-х класів.

### Напівфабрикатна кулінарна лінійка

Завдяки автоматам ударної заморозки є можливість виготовляти в промислових умовах корисні та поживні гречаники, сирники, млинці з різними начинками, люля-кебаб, котлетки для бургерів та інші смаколики. За таких умов легше контролювати якість напівфабрикатів, заклади завжди забезпечені запасом продуктів, і транспортні колапси чи недобросовісні постачальники не загрожують зриву харчування дітей.

Як формувати меню з напівфабрикатів, кожен заклад вирішує сам. У ньому ж відбувається і фінальний етап приготування — тушкування, смаження, пароваріння чи вакуумна обробка.



### «Фабрики-кухні» та кейтеринг

Завдяки фабрикам-кухням можна реалізувати кейтеринговий підхід до організації харчування. Потрібно у масштабах всього міста чи району, обрати одну «центральною» школу з великим харчоблоком, обладнати його так, щоб потужностей вистачало на приготування гарячого харчування на кілька сусідніх закладів. Це і буде «фабрика-кухня» з повним технологічним циклом виробництва готової продукції.

Ще один варіант — організувати централізоване виробництво за межами школи, і тоді його потужностей може вистачати не на один район чи одне місто. А ось доставка готових страв до школи з відповідними послугами у шкільних обідніх залах називається кейтерингом. Такий спосіб організації харчування дає змогу закладу зекономити не лише на обладнанні харчоблоків, а й використанні ресурсів: води, електроенергії, засобів для клінінгу, фонду оплати праці.



Примітка. Складено за матеріалами сайту МОН.