



Алгоритм обеспечения расходными материалами уроков технологии «Кулинария» в ГБОУ Школе № 2070

Член ассоциации по закупкам ДОГМ
Заместитель директора ГБОУ Школы № 2070
Плужников Дмитрий Владимирович

28.09.2017



Обоснование потребности

- * Одним из ведущих подразделов программы «Технология» является «Кулинария».
- Обучение разделу «Кулинария» включает проведение практических работ по технологии приготовления блюд.
- Для обучения школьников приготовлению кулинарных изделий педагог использует технологические карты приготовления блюд.





Обоснование потребности

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»



Рабочая программа ОО по предмету «Технология» предусматривает структурирование учебного материала, определяет последовательность изучения этого материала, распределяет часы по разделам и темам.



На основании тематики курса определяются потребность в ресурсах, для практики по разделу «Кулинария»





Алгоритм формирования потребностей в расходных материалах на урок «Технология» раздел «Кулинария»

✓ Учитель технологии:

1. На основании рабочих программ курса «Технология» и технологических карт определяет потребность на учебный год в материальных ресурсах, с педагогическим обоснованием закупки (Апрель)
2. Формирует заявку, предоставляет ее заместителю директора по содержанию образования.

✓ Заместитель директора (по содержанию образованию):

1. Обобщает все заявки.
2. Предоставляет обобщенную заявку контрактному управленческому подразделению в контрактную службу.

✓ Контрактный управляющий:

1. Осуществляет планирование закупки.
2. Обеспечивает заключение контракта.
3. Осуществляет исполнение контракта

Материально ответственное лицо:

1. Осуществляет контроль в заявочной и приемной части/
готовит списание.





Заявка и реализация закупки на основании рабочей программы

Реализация закупки продуктов для уроков технологии в 2017-2018 году ГБОУ Школой № 2070.

В 2017 году ГБОУ Школой № 2070 заключен договор № 2070/3/69 с комбинатом питания, на поставку данных материалов в наши здания для уроков технологии, по утвержденным ценам ГБУ ГАУИ.

Алгоритм действия:

1- Педагог за 3 дня до проведения занятий подает заполненную заявку ответственному за питание на образовательной площадке. (по форме)



2- Ответственный за питание на площадке подает заявку в комбинат питания. (по форме)



Заявка и реализация поставки к уроку

ЗАЯВКА
на оказание услуг по заказу продуктов питания для урока технологии

ГБОУ Школа №2070 ОП № 12

Дата оказания услуг:	11.10.2017 год
Место оказания услуг:	г. Москва, ул. Александры Монаховой 107 к 3

Наименование учебника рецептур: « _____ » под ред., 20__ г.

Объем оказываемых услуг:

Наименование изделия:	Потребность продуктов	
	На 1 порцию	Итого:
Кабинет № 109		
Изделия булочные, в том числе батоны нарезные, из пшеничной муки (гр)	400	800
Масло сладко-сливочное несоленое с массовой долей жира 82,0 %, 82,5% (ГР)	50	100
Изделия колбасные вареные для детского питания:		
Вареная колбаса (гр.)	150	300
Яйца куриные пищевые первой категории диетические (шт)	4	8
Кефир (мл.)	1000	2000
Мука (гр.)	250	500
Сахар белый кристаллический (сахар-песок) кг	0,1	0,1

Учитель технологии:
« _____ » 2017г. _____ / _____
Должность Ф.И.О. подпись

Принял заявку:
« _____ » 2017г. ответственный за питание
Должность Ф.И.О. подпись

Форма заявки:

Практическая работа
«Приготовление жареной трески с гарниром»

Цель работы: научиться разделке рыбы и приготовлению кулинарного блюда.

Оборудование и материалы: разделочные доски с маркировкой ОС (овощи сырые) и РС (рыба сырая), поварские ножи, миски, сковороды (2 шт., для картофеля и рыбы), дуршлаг, лопатки (2 шт.).

Ход работы

1. Определите свежесть рыбы.
2. Выполните разделку рыбы, приготовьте блюдо в соответствии с технологией, приведённой в таблице 9.

Таблица 9

Приготовление трески жареной с гарниром (на бригаду)

Продукты	Количество, г	Технология приготовления
Основное блюдо		1. Разделайте рыбу на порционные куски, посыпьте солью, перцем, сбрызните соком лимона.
Рыба	750	
Мука	35	2. Куски рыбы запанируйте в муке и жарьте с обеих сторон до появления румяной корочки.
Масло растительное	90	
Масло сливочное	30	3. Доведите до готовности в жарочном шкафу.
Сок лимона	15	
Гарнир		Приготовление гарнира 1. Очищенный сырой картофель нарежьте брусочками и залейте холодной водой, затем откиньте картофель на дуршлаг и дайте стечь. 2. На хорошо разогретую сковороду с маслом положите картофель и жарьте до готовности, посолив по вкусу.
Картофель	1000	
		Оформление блюда На столовую тарелку положите рыбу, полейте растопленным сливочным маслом, украсьте ломтиками лимона, рядом положите жареный картофель

3. Прогдегустируйте блюдо и сделайте вывод о проделанной работе.



Реализация закупки для уроков технологии в 2017-2018 году ГБОУ Школой № 2070

3 - За день до начала занятий ответственный за питание на площадке, принимает продукты проверяя их вес и качество, продукты размещаются в отдельную зону хранения для уроков технологии.



4 - Согласно поданной заявке, перед началом занятий, педагог получает продукты от заведующего производством комбината питания в присутствии ответственного за питание на площадке,





Заявка и реализация поставки, списание материальных запасов

5.- По окончании занятий педагог подает технологическую карту блюда данного урока (копия) ответственному за питание через систему ЭДО-Школы.



6.- Ответственный за питание подтверждает в электронной форме использование данных материалов, перенаправляет документы в бухгалтерию.



7.- Бухгалтер списывает данные материалы на основании ТТН и технологической карты приготовленного блюда на уроке, по ведомости выдачи материальных запасов с бухгалтерского учета, в день проведения практических занятий.

2. Приготовьте вареники, используя технологию приготовления.

Продукты	Кол-во	Технология приготовления
<i>Тесто:</i> Мука Яйцо Молоко или вода Сахар Соль	700 г 1 шт. 245 г 25 г 12 г	1. В муку добавьте нагретое до 30—35 °С молоко или воду. Затем введите яйцо, соль, сахар и замесите тесто до однородной консистенции. 2. Готовое тесто выдержите 30—40 мин. 3. Сформируйте вареники. Для этого готовое тесто разделайте в виде колбасок, затем нарежьте небольшими частями и раскатайте, придавая форму кружочка, можно раскатать тесто в тонкий слой и вырезать стаканом кружочки, на которые положить примерно по чайной ложке начинки. Края кружочков аккуратно соедините, тщательно защипите. Для лепки вареников можно использовать специальные приспособления (см. рис. 1.15). 4. Вареники опустите в подсоленную кипящую воду и варите на слабом огне 6—8 мин в открытой кастрюле.
<i>Начинка:</i> Творог Капуста Вишня Черника и др.	По выбо- ру	

- Родителям не требуется заниматься покупками для обеспечения уроков технологии в школе, данная задача решается школой самостоятельно и приводит к качественному обеспечению продуктами для реализации данной задачи

