



Организация питания в ДЗООЛКД "Новое поколение"



Пермский край



Большой зал - 270 мест
Малый зал - 180 мест


Отдельная зона для сотрудников лагеря





Отряды приглашают в столовую по очереди





Ребята проходят через
линию раздачи и
выбирают себе блюда из
предложенного
ассортимента.


Завтрак - 09:30
Сыр и масло (порционно)
Яйцо вареное
Йогурт в индивидуальной упаковке
Запеканка из творога с повидлом
Каша рисовая
Киви
Чай с лимоном



Ужин - 19:30
Салат из свежих помидоров и огурцов
Картофель запеченный
Котлета из курицы/Мясо отварное
Хлеб пшеничный и ржаной
Чай с лимоном



Обед - 13:30
Салат из капусты
Суп картофельный с рыбой
Каша гречневая/Овощи отварные
Гуляш из говядины/Суфле из курицы
Хлеб пшеничный и ржаной
Компот из кураги


Второй ужин - 21:30
Ряженка
Зефир


Полдник - 16:30
Шанежка с картофелем
Сок
Яблоки


Всегда предлагается добавка, а также дополнительно на раздаче есть лимон, чеснок и свежая зелень. Свежий хлеб и выпечка готовятся в лагере каждый день.

 На завтрак: каши, запеканки, сухие завтраки, хлебцы, сыр, масло, злаковые батончики, йогурты, чай с лимоном, молоко.

 На обед: супы, мясные и рыбные блюда, гарниры, овощи, салаты, напитки.

 На полдник и второй ужин: выпечка, кондитерские изделия, фрукты, соки.

 На ужин: салаты, мясные блюда, гарниры, напитки.

 Напитки - чай, кисель, молоко, питьевой йогурт, кефир, фруктовые, клюквенные напитки и шиповник.

Здесь представлено
вариативное меню,
которое составляет
в соответствии с
нормами СанПин



Отдельная зона с
горячими напитками,
микроволновкой и
тостером



Горячий цех оснащен всеми техническими приборами



3 пароконвектомата, 2 электрические
плиты, жарочный шкаф, электрическая
сковорода, 4 пищеварочных котла,
тестомесильная машина, расстоечный
шкаф, пароконфекционная печь





В столовой работают только квалифицированные сотрудники, имеющие свою лагерную униформу



Штат столовой общий 20 человек.

В смену работает 1 шеф-повар,
4 повара (1 повар холодного цеха,
1 повар мясного цеха,
1 повар-пекарь, 1 повар горячего
цеха) , 7 кухонных работников



Наши контакты:

телефон: 248-48-01

e-mail: office@nrcamp.ru

сайт: www.novoepokolenie.com

YouTube: <https://www.youtube.com/c/nrcamp2012>

VK: <https://vk.com/nrcamp>

