

**Школьное питание**  
**Реализация проекта в школах города Пензы**

Средняя общеобразовательная школа № 11 г. Пензы: Праздник русской кухни (29 сентября 2010 г.)



Праздник русской кухни

Традиционный праздник русской кухни состоялся 29 сентября в школьной столовой МОУ СОШ № 11.

Красочно, с национальным колоритом был оформлен интерьер зала школьной столовой: расписные самовары, глиняные горшки и крынки, деревянная посуда хохломских мастеров, вышитые рушники на фоне осенних букетов из разноцветных листьев и гроздьев рябины. Бригада поваров во главе с заведующей столовой Доронькиной Верой Викторовной подготовила презентацию традиционных русских блюд.



Guests - students together with parents were greeted with bread - salt and presented a variety of Russian dishes. The hostess, a technology teacher, Lyudmila Vladimirovna Gordeeva, said: «Respect for the past - that's the difference between civilization and savagery», - said A.S. Pushkin, and the time was 04.10.2010

показало, что он был прав. Этими словами о самом земном и насущном – еде - начала свой рассказ хозяйка праздника и пригласила гостей заглянуть в наше прошлое, вспомнить «обряд известный угощения», «привычки милой старины», «подблюдны песни, хоровод».

Гости приняли участие в настоящей трапезе 19 века, которая состояла из нескольких перемен блюд. Первым блюдом трапезы на Руси были закуски



из капусты, картофеля, рыбы или мяса. Участники праздника попробовали настоящий «русский салат» - винегрет, капусту с яблоками, овощную запеканку с сыром и сливками. Второй переменной блюд были горячие мясные или овощные супы, называемые похлебками. Щи, уха, лапша всем очень понравились.

Третья переменная классической русской трапезы – мясные и рыбные блюда и каши. Гостям праздника были предложены рыба по - купечески, зразы рубленые, кабачки фаршированные мясом и сыром, картофельные оладьи, капуста тушеная.



Завершают русскую трапезу десерты – пирожки с капустой, яблоками, расстегаи, пряники, сушки, ватрушки и древнерусские оригинальные напитки. Учащиеся 9А класса вместе с классным руководителем Козловой Инной Николаевной приготовили чай со смородиной черной и красной, облепихой, с клюквой, калиной, боярышником, с мятой, различные витаминные кисели.

Как на любом празднике, было весело: русские народные песни в исполнении ученицы 5А класса Петченко Алены и ее семьи - бабушки, дедушки и тети - надолго запомнятся всем.

Каждый смог отведать и оценить русские национальные угощения, познакомиться с рецептами приготовления блюд по технологическим картам с указанием входящих продуктов. И родителям, и детям захотелось приготовить такие блюда в домашних условиях для всей семьи. По результатам проведенного анкетирования удовлетворены организацией питания в школе и санитарным состоянием столовой 95% опрошенных, 75% считают организацию горячего питания рациональным; 80% респондентов удовлетворяет качество приготовленных блюд. Предложения, высказанные участниками праздника, помогут в дальнейшем совершенствовать организацию школьного питания.

### Фотоотчет



