

Воскресные Обеды от Школы.

Спасибо, что помогаете школе с готовкой обедов! Спаси Вас Господь!!!

Здесь вы найдете полезную информацию и списки продуктов, если возникнут дополнительные вопросы обращайтесь к администратору школы или координатору, отвечающему за обеды.

Вам необходимо обсудить меню и закупить продукты, желательно на сумму около 200 долларов. Желательно, чтобы к утру субботы продукты уже были на кухне.

Все закупается на личные деньги, которые возвращаются по чекам из кассы в воскресенье после продажи обеда. Выручку от обеда отдают заведующему/координатору или бухгалтеру школы.

Всегда закупаются:

- 6-7 фунтов хлеба;
- банка соли;
- упаковка сахара;
- кофе/чай;
- 10-12 лимонов (для воды на столах);
- одноразовые тарелки (глубокие для супа, мелкие для второго, и маленькие под десерт)
- одноразовые стаканы под горячие и холодные напитки;
- салфетки на 10-120 человек.

С вечера субботы должны быть готовы:

- 12-15 столов застланы скатертями с солонками и перчатками, 8-10 одноразовых стаканчиков для воды.
- Стол священства сервирован фарфоровой посудой.
- Раздаточный стол приготовить – накрыть скатертью, выставить все подносы, ложки/вилки/ножи металлические (НЕ одноразовые), салфетки, подставки под протвени.
- Чайник и кофейник наполнены с водой, по приходу утром сразу же включить.
- Минимум 2 мусорных бака должны быть приготовлены.

Меню приблизительно следующее:

- o Суп как правило постный или вегетарианский;
- o Второе из гарнира + мясо или рыба (в постный день); или гарнир с грибами/овощами если пост строгий;
- o Салат;
- o Десерт и/или фрукты;
- o Чай, кофе (молоко, сахар ставят на столе рядом с одноразовыми стаканчиками и пакетиками с чаем)
- o Вода с лимонами для питья

Приблизительное количество продуктов:

НА САЛАТ:

- 5 упаковок Romaine Hearts по 3шт в каждой или 6 головок/кочанов салата
- по 5 фунтов огурцов и помидор
- 3 фунта сладкого перца (красного), оливкового масла или Ranch 1 бутылка

НА БОРЩ: кастрюлю наполнять водой до половины

- 20 фунтов картошки
- 1 фунт лука
- 3 упаковки моркови
- 1 литр растительного масла
- 1 большая банка(1л) томатного соуса
- 3 головки чеснока
- 1 большая банка сметаны
- соль, перец и лавровый лист по вкусу готовящего

ГАРНИРЫ:

- ✓.. картофель – 50 фунтов. Если картошку запекать в духовке, то минимум 3 литра растительного масла. Если не пост, то на пюре 1 галлон молока и 5 фунтов сливочного масла.
- ✓.. Рис, гречка, другие крупы – 10 фунтов
- ✓ . Макароны изделия – 15 фунтов

Другие супы:

Томатный:

- о Томатный сок 4 банки по пол-галлона,
- о 9 фунтов сметаны,
- о 5 фунтов риса,
- о 2 фунта стеблей сельдерея,
- о пол-фунта лука,
- о пучок зелени.

Гороховый:

- о 7 фунтов гороха,
- о 4 упаковки (по 16 унций) грибов,
- о 20 фунтов картошки,
- о 2 фунта моркови,
- о 4 больших луковицы,
- о 1 пучок стеблей сельдерея.

Мясо, куры, рыба:

- ❖.. 40-45 фунтов мяса:
- ❖.. фрикадельки 4 больших упаковки из Sam's Club or Costco
- ❖.. кур или рыбы около 130 штук.

Десерт:

- поштучно 130 кусочков
- арбузы – 2 больших

Постное:

- ❖.. грибов на соус 8 упаковок по 16 унций
- ❖ · тунца консервированного 180 унций
- ❖.. замороженных овощей 15 мешочков по 10 унций

Для маринования уходят большие банки майонеза или томатного соуса из Sam's Club or Costco

Важное примечание:

Владыка Алипий и Владыка Петр – монахи, поэтому мяса не едят. Для них всегда отдельно готовится рыба (запеченная или обжаренная в кукурузной муке, а можно и в яйце с мукой). Во время Великого поста даже рыбу не готовят, заменяя овощами или грибами.