

МОАУ «Берлянская СОШ» *Меню роздаточного стола в столовой №1*  
*Варамыш, Е.В., 8 класс* *Великая Берлянская СОШ*  
 Что проверить: *Воспитатель 111*

| Что проверить  | Норма  | Нелюбимки |
|--|--|-----------|
| 1<br>Чистота в обеденном зале  | Мытье полов после каждого приема пищи ✓<br>Уборка столов после каждого приема пищи ✓<br>Наличие мыла для мытья рук для обучающихся, наличие и функционирование раковин перед входом столовую ✓   | Остатки   |
| 2<br>Наличие информационного стенда с нормативными документами, вывешенного в обеденном зале   | Документы:<br>- приказ об организации питания в школе; ✓<br>- график приема пищи; ✓<br>- график дежурства учителей; ✓<br>- приказ о составе бракеражной комиссии; ✓<br>- примерное меню ✓<br>- ежедневное меню ✓                         | Остатки   |
| 3<br>Наличие примерного (циклического меню)  | Согласовано и утверждено. Меню должно быть сезонное и разновозрастное: для детей 7-11 лет, детей 12-17 лет <i>состав</i>   | Остатки   |
| 4<br>Наличие фактического (ежедневного) меню   | Должно быть утверждено, заведующим производством или бухгалтером КШП, согласовано (утверждено) директором школы ✓<br>Меню должно быть разновозрастное: для детей 7-11 лет, детей 12-17 лет ✓   | Остатки   |
| 5<br>Соответствие ежедневного меню примерному  | Рацион блюд в ежедневном меню за не должен отличаться от соответствующего дня в примерном (циклическом) меню <i>состав</i>   | Остатки   |
| 6<br>Соответствие веса порции выходу блюда, указанного в ежедневном меню, и весу блюда, выданного ученику  | Провести контрольное взвешивание блюд, выданных детям (берутся и взвешиваются 5 блюд, высчитывается средний вес блюда, + 5 - 10 гр), сравнивается с весом, указанным в ежедневном меню. <i>состав</i>                                    | Остатки   |
| 7<br>Наличие суточных проб, маркировка банок   | Баночки для суточных проб должны быть промаркированы: для I блюда, для II блюда, для III блюда ✓   | Остатки   |
| 8<br>Наличие технологических карт на блюда, приготовленные в день посещения  | Суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд хранятся в холодильнике <b>48 часов</b> . Сравнить «содержимое» баночек с меню на эти дни.<br>Технологические карты должны быть утверждены КШП <i>состав</i>                         | Остатки   |
| 9<br>Наличие на пищеблоке журналов:<br>- бракеража готовой кулинарной продукции;<br>- бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;<br>- журнал здоровья<br>- журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Проверить заполнение журналов ✓<br>Должна быть внесена запись каждого блюда и запись, разрешающая выдачу блюд, подписи <b>3-х членов бракеражной комиссии</b> ✓<br>Наличие термометров в холодильниках при необходимости (не ртутных!) ✓ | Остатки   |
| 10<br>Деустация блюд. Оценка качества.   | Оценка органолептики блюд, приготовленных в день проверки, в соответствии с технологическими картами. ✓<br>Обратить внимание на температуру блюд на момент начала приема пищи <i>состав</i>  | Остатки   |

|    |  |   |                    |
|----|--|---|--------------------|
| 11 | Состояние и хранение столовой посуды   | <p>Не должно быть металлических кружек и тарелок. Используется фарфоровая, фаянсовая или стеклянная посуда.</p> <p><b>Не должно быть сколов на столовой посуде</b></p> <p><b>Хранение на стеллажах или в шкафах</b></p> <p>Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. хранение их на подносах рассыпью не допускается</p> <p>В промаркированной емкости с плотно закрывающей крышкой. Наполнены не более 2/3 объема емкости</p> | <i>Отсутствуют</i> |
| 12 | Хранение пищевых отходов   |   | <i>Отсутствуют</i> |
| 13 | Организация вывоза пищевых отходов   |   | <i>Отсутствуют</i> |
| 14 | Хранение кухонного инвентаря   | <p>Стеллажи, подтоварики для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см</p> <p>Должен быть промаркирован, храниться отдельно, разделочные доски из дерева без трещин, пищевой</p>   | <i>Отсутствуют</i> |
| 15 | Хранение уборочного инвентаря  | <p>Оборудуется отдельное помещение, с душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.</p>   | <i>Отсутствуют</i> |
| 16 | Процент охвата учащихся 5-11 кл. горячим питанием. Всего и в % в т.ч.:<br>- горячим завтраком;<br>- горячим обедом | <p>Процент охвата питанием. Указать причины отказа детей от питания при наличии таковых</p> <p><i>100% детей питаются</i></p>   | <i>Отсутствуют</i> |
| 16 | Коэффициент несъедаемости  | <p><i>33000 x 503 г = 16599000 (г) (или в кг) (или в т.)</i></p> <p><i>школа - 503 г (со) - 1 т. 503 кг (или в т.)</i></p> <p><i>Мероприятия не проводятся. Или это еще не начато.</i></p>  | <i>Отсутствуют</i> |

*Требования к организации, соблюдение с действующим в структуре питания.*

*Ваша  
Иван  
Давид*

*Вышестоящая АС  
Барановка 8В  
Березовый Л.М.*

*Руководитель школы в П.е. Менделеевский район и директор: 08.05.2024*



ИНН 5610112748  
 ООО «КШП «ВАЛЕНТИНА»  
 450001, г. Оренбург,  
 ул. Туркестанская, 27-31  
 ООО «КШП «Валентина»

№ директор ООО «КШП «Валентина»  
 Илья Владимирович  
 СОГЛАСОВАНО:

2 вторник

МЕНЮ НА 7 мая 2024 г.

| № рецептуры  | Наименование   | с 12 и старше |              | с 7 до 11     |              | ОВЗ           |              |
|--|--|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|--------------|
|  |  | Выход         | Ккал         | Выход         | Ккал         | Выход         | Ккал         |
| 78 СБР 2004  | <b>Завтрак</b><br>Икра морковная   |               |              |               |              |               |              |
|  | Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Масло растительное, Сахар песок, Соль,  | 80            | 105,6        | 50            | 66           | 50            | 66           |
| Т.Т.К. № 16  | <b>Курочка с рисом по-домашнему</b>  |               |              |               |              |               |              |
|  | Филе грудки, Масло растительное, Лук репчатый, Морковь, Томатная паста, Крупа рисовая,   | 220           | 296          | 200           | 255,1        | 200           | 255,1        |
| 493 СБР 2013   | <b>Чай с сахаром</b>   |               |              |               |              |               |              |
|  | Чай-заварка, Сахар песок,  | 200           | 60           | 200           | 60           | 200           | 60           |
| 108 СБР 2013   | <b>Хлеб пшеничный в/с</b>  |               |              |               |              |               |              |
|  | Хлеб пшеничный в/с,  | 50            | 117,5        | 53            | 124,55       | 53            | 124,55       |
| <b>В том числе дотация 13 рублей для детей с 12 лет и старше</b> |  | <b>ИТОГО:</b> |              | <b>ИТОГО:</b> |              | <b>ИТОГО:</b> |              |
|  | Завтрак ОВЗ (дополнительно)  | 91,56         | 579,1        | 68,98         | 505,65       | 68,98         | 505,65       |
| 565 СБР 2013   | <b>Булочка дорожная</b>  |               |              |               |              |               |              |
|  | Мука пшеничная высшего сорта, Сахар песок, Масло растительное, Соль, Дрожжи прессованные, Масло сливочное,   |               |              |               |              | 60            | 225,6        |
| 493 СБР 2013   | <b>Чай с сахаром</b>   |               |              |               |              |               |              |
|  | Чай-заварка, Сахар песок,  |               |              |               |              | 180           | 52,2         |
| <b>ИТОГО Завтрак и Звтрак ОВЗ (дополнительно):</b>               |  |               |              |               |              | 9,32          | 277,8        |
|  | <b>Обед</b>  |               |              |               |              | 78,3          | 783,45       |
| 66 СБР 2013  | <b>Салат картофельный с огурцами солеными</b>  |               |              |               |              |               |              |
|  | Картофель, Лук зеленый, Огурцы соленые, Морковь, Масло растительное,   | 100           | 96           | 60            | 57,6         | 60            | 57,6         |
| 144 СБР 2013   | <b>Суп картофельный с бобовыми (1-й вариант)</b>   |               |              |               |              |               |              |
|  | Горох, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Масло растительное, Соль,   | 250           | 107          | 200           | 86           | 200           | 86           |
| Т.Т.К. № 23  | <b>"Колобки" мясные с овощами с соусом</b>   |               |              |               |              |               |              |
|  | Мясо говядины (мякоть), Хлеб пшеничный в/с, Масло растительное, Лук репчатый, Морковь, Мука пшеничная высшего сорта, Масло растительное, Соус сметанный с томатом, | 105           | 109          | 105           | 109          | 105           | 109          |
| 237 СБР 2013   | <b>Каша гречневая рассыпчатая</b>  |               |              |               |              |               |              |
|  | Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль,  | 190           | 353          | 190           | 353          | 190           | 353          |
| 638 СБР 2004   | <b>Компот из кураги</b>  |               |              |               |              |               |              |
|  | Курага, Сахар песок,   | 200           | 126          | 190           | 119,7        | 190           | 119,7        |
| 108 СБР 2013   | <b>Хлеб пшеничный в/с</b>  |               |              |               |              |               |              |
|  | Хлеб пшеничный в/с,  | 60            | 141          | 48            | 112,8        | 48            | 112,8        |
| 109 СБР 2013   | <b>Хлеб ржаной</b>   |               |              |               |              |               |              |
|  | Хлеб ржаной,   | 30            | 52,2         | 25            | 43,5         | 25            | 43,5         |
| <b>ИТОГО:</b>  |  | <b>108,39</b> | <b>984,2</b> | <b>98,46</b>  | <b>881,6</b> | <b>98,46</b>  | <b>881,6</b> |
| <b>В том числе дотация 13 рублей для детей с 12 лет и старше</b> |  | <b>ИТОГО:</b> |              | <b>ИТОГО:</b> |              | <b>ИТОГО:</b> |              |
|  | Обед ОВЗ (дополнительно)   |               |              |               |              | 9,61          | 285,6        |
| 565 СБР 2013   | <b>Булочка дорожная</b>  |               |              |               |              | 60            | 225,6        |
|  | Мука пшеничная высшего сорта, Сахар песок, Масло растительное, Соль, Дрожжи прессованные, Масло сливочное,   |               |              |               |              | 60            | 225,6        |
| 493 СБР 2013   | <b>Чай с сахаром</b>   |               |              |               |              | 200           | 60           |
|  | Чай-заварка, Сахар песок,  |               |              |               |              | 200           | 60           |
| <b>ИТОГО:</b>  |  |               |              |               |              | 9,61          | 285,6        |
| <b>ИТОГО Завтрак и Звтрак ОВЗ (дополнительно):</b>               |  |               |              |               |              | 108,07        | 1 167,2      |
|  | <b>Полдник</b>   |               |              |               |              |               |              |
| 570 СБР 2013   | <b>Сдоба обыкновенная</b>  |               |              |               |              |               |              |
|  | Мука пшеничная высшего сорта, Сахар песок, Масло растительное, Соль, Дрожжи прессованные, Яйцо,  | 100           | 310          | 100           | 310          |               |              |
| 515 СБР 2013   | <b>Молоко кипяченое</b>  |               |              |               |              |               |              |
|  | Молоко питьевое,   | 200           | 106          | 200           | 106          |               |              |
| 112 СБР 2013   | <b>Яблоко</b>  |               |              |               |              |               |              |
|  | Яблоко (на завтрак),   | 80            | 37,6         | 80            | 37,6         |               |              |
| <b>ИТОГО:</b>  |  | <b>46,04</b>  | <b>453,6</b> | <b>46,04</b>  | <b>453,6</b> |               |              |

Директор ООО «КШП «Валентина»

Бухгалтер-калькулятор

Повар-бригадир

























