



Номер сборника рецептов	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки	Жиры	Угле-воды	Калорий-ность (ккал)
<b>Завтрак детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
304/ТТК	Каша пшениная вязкая	180	16,2	5,2	8,3	28,6	216
ТТК 234	Котлета домашняя	70	49,7	12,1	9	9,7	161,8
473/16	Напиток витаминный (изюм, шиповник)	200	9,5	0,6	0	24,1	94,7
ТТК 486	Хлеб пшеничный	56	5,6	4	1,2	24	123,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>506</b>	<b>81,00</b>	<b>21,90</b>	<b>18,50</b>	<b>86,40</b>	<b>595,70</b>

<b>Бесплатное питание 81 руб</b>							
304/ТТК	Каша пшениная вязкая	180	16,2	5,2	8,3	28,6	216
ТТК 234	Котлета домашняя	70	49,7	12,1	9	9,7	161,8
473/16	Напиток витаминный (изюм, шиповник)	200	9,5	0,6	0	24,1	94,7
ТТК 486	Хлеб пшеничный	56	5,6	4	1,2	24	123,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>506</b>	<b>81,00</b>	<b>21,90</b>	<b>18,50</b>	<b>86,40</b>	<b>595,70</b>

<b>Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
ТТК 56	Рассольник Ленинградский со сметаной	200/10	17,5	2,1	5,8	13,9	116,7
ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	170	18,7	6,6	5,5	40,2	236,7
ТТК 386	Бефстроганов (филе куриное)	100	70	15,2	21,8	6	281
ТТК 312	Компот из черноплодной рябины	200	9,5	0,3	0,1	20,2	79
ТТК 486	Хлеб пшеничный	58	5,8	4,2	1,3	24,8	127,6
<b>ИТОГО :</b>		<b>738</b>	<b>121,50</b>	<b>28,40</b>	<b>34,50</b>	<b>105,10</b>	<b>841,00</b>

<b>Комплекс ОВЗ 144,12 руб - льготное питание</b>							
302	Каша манная молочная	180	26,1	6,5	5,9	33,8	214,2
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 486	Хлеб пшеничный	30	3	2,2	0,7	12,8	66
ТТК 56	Рассольник Ленинградский со сметаной	200/10	17,5	2,1	5,8	13,9	116,7
ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	150	16,5	5,8	4,9	35,5	208,9
ТТК 386	Бефстроганов (филе куриное)	100	70	15,2	21,8	6	281
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
	Хлеб ржаной	41	4,02	4,3	0,9	28,3	138,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>1 111</b>	<b>144,12</b>	<b>36,50</b>	<b>40,00</b>	<b>170,30</b>	<b>1 180,40</b>

<b>Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
111	Плюшка Московская с маком	105	22	10,1	14,5	65,5	434
ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	190	20,9	7,3	6,2	45	264,6
ТТК 13	Гуляш из говядины	100	87	14,2	16,1	5,9	225
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 486	Хлеб пшеничный	66	6,6	4,8	1,4	28,2	145,2
<b>ИТОГО :</b>		<b>661</b>	<b>140,00</b>	<b>36,60</b>	<b>38,20</b>	<b>164,60</b>	<b>1 146,50</b>

<b>ИТОГО за день :</b>		<b>3 522</b>	<b>567,62</b>	<b>145,30</b>	<b>149,70</b>	<b>612,80</b>	<b>4 359,30</b>
------------------------	--	--------------	---------------	---------------	---------------	---------------	-----------------

Заведующий производством Аристов / Аристова Наталья Валерьевна /  
 Ответственный за питание \_\_\_\_\_ / /



СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 35

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Шадрина Елена Анатольевна

2.5

лены комиссии:

присутствии

ставили настоящую справку о том, что «21» 01 2025 г. в 14<sup>00</sup> час. мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 8 :  
Мыло есть, сушилка для рук есть

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве :

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла +

Наличие графика работы столовой +

Наличие графика приема пищи обучающихся +

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) 20 мин.

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Леканцева ИИ  
дежурство Нет обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов Нет

чистота зала хорошо

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 160

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в униформе

Чистота покрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошо

- наличие 2-х комплектов подносов +

- наличие 2-х комплектов столовых приборов +

- гигиеническое состояние столовых приборов хорошо.

аличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

*Буфетная часть, есть бюджетная продукция: сок, вода, шоколад.*

Соответствие рационов питания утвержденному меню *соответствует*

Наличие и место расположения контрольных блюд: *имеется*

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*салат из квашеной капусты  
суп с макаронными изделиями  
кисель и свинина  
компот из сухофруктов  
Хлеб пшеничный*

комиссии: *Шадрина О.А.*

Члены

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации