



Директор

Согласовано

*С. А. Аристов*

Номер сборника рецептов	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность (ккал)
-------------------------	-------------------	---------	------------	-------	------	----------	---------------------

**Завтрак детей, обучающихся в 1-4 классах**

ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	160	17,6	6,2	5,2	37,9	222,8
ТТК 234	Котлета домашняя	70	50,3	12,1	9	9,7	161,8
ТТК 231	Соус красный основной	50	2	0,4	0,9	2,9	22
ТТК 93	Чай с лимоном	200/7	6	0,2	0	15,2	61,1
ТТК 486	Хлеб пшеничный	51	5,1	3,7	1,1	21,8	112,2
ИТОГО :		538	81,00	22,60	16,20	87,50	579,90

**Бесплатное питание 81 руб**

ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	160	17,6	6,2	5,2	37,9	222,8
ТТК 234	Котлета домашняя	70	50,3	12,1	9	9,7	161,8
ТТК 231	Соус красный основной	50	2	0,4	0,9	2,9	22
ТТК 93	Чай с лимоном	200/7	6	0,2	0	15,2	61,1
ТТК 486	Хлеб пшеничный	51	5,1	3,7	1,1	21,8	112,2
ИТОГО :		538	81,00	22,60	16,20	87,50	579,90

**Обед детей, обучающихся в 1-4 классах**

ТТК 62	Салат из квашеной капусты без лука	90	11,7	1,4	4,5	6,8	74,7
ТТК 56	Рассольник Ленинградский со сметаной	200/10	17,5	2,1	5,8	13,9	116,7
ТТК 51	Плов из птицы	240	76,8	17,6	13,5	48,4	389,8
ТТК 481	Компот из яблок и тыквы	200	10,5	0,1	0,1	25	97
ТТК 486	Хлеб пшеничный	50	5	3,6	1,1	21,4	110
ИТОГО :		790	121,50	24,80	25,00	115,50	788,20

**Комплекс ОВЗ 144,12 руб - льготное питание**

302/04	Каша пшеничная молочная	190	28	7,9	7,2	41	260,3
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 51	Плов из птицы	240	76,8	17,6	13,5	48,4	389,8
ТТК 481	Компот из яблок и тыквы	200	10,5	0,1	0,1	25	97
	Хлеб ржаной	49	4,82	5,1	1,1	33,8	165,2
ИТОГО :		1 119	144,12	35,20	28,40	194,90	1 172,70

**Обед детей, обучающихся в 5-11 классах**

ТТК 56	Рассольник Ленинградский с курицей и сметаной	250/12,5/10	33,5	5,3	7,4	15,6	151
ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	160	17,6	6,2	5,2	37,9	222,8
ТТК 224	Мясо по-албански (грудка куриная)	80	79,5	17,6	15,8	2,6	224
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 486	Хлеб пшеничный	59	5,9	4,2	1,3	25,3	129,8
ИТОГО :		772	140,00	33,50	29,70	101,40	805,30

ИТОГО за день : 3 757 567,62 138,70 115,50 586,80 3 926,00

Заведующий производством *Аристов* / Аристова Наталья Валерьевна /

Ответственный за питание \_\_\_\_\_ / /



Директор

Согласовано

*Е.В. Мителюкова*



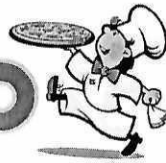
Номер сборника рецептов	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность (ккал)
<b>Завтрак детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
ТТК 4	Яблоко	110	22	0,4	0	10,8	44,9
355	Ватрушка наливная	75	16,1	6,4	10,3	39,5	278,3
302/04	Каша пшеничная молочная	230	33,9	9,6	8,8	49,7	315,1
ТТК 94	Чай с молоком	200	9	1,5	1,6	15,8	81
<b>ИТОГО :</b>		<b>615</b>	<b>81,00</b>	<b>17,90</b>	<b>20,70</b>	<b>115,80</b>	<b>719,30</b>
<b>Бесплатное питание 81 руб</b>							
302/96	Каша пшеничная вязкая	190	17,1	5,7	7,7	31,7	225,5
ТТК 466	Котлета "Переменка"	70	48,2	10,1	12,8	8,6	189,8
ТТК 94	Чай с молоком	200	9	1,5	1,6	15,8	81
ТТК 486	Хлеб пшеничный	67	6,7	4,8	1,5	28,7	147,4
<b>ИТОГО :</b>		<b>527</b>	<b>81,00</b>	<b>22,10</b>	<b>23,60</b>	<b>84,80</b>	<b>643,70</b>
<b>Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
ТТК 83	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	200/12,5	23	5,3	4,5	16,6	126,9
302/96	Каша пшеничная вязкая	180	16,2	5,4	7,3	30	213,6
ТТК 466	Котлета "Переменка"	90	62	13	16,4	11,1	244
ТТК 160	Компот из изюма и кураги	200	15	0,7	0	28,8	113
ТТК 486	Хлеб пшеничный	53	5,3	3,8	1,2	22,7	116,6
<b>ИТОГО :</b>		<b>736</b>	<b>121,50</b>	<b>28,20</b>	<b>29,40</b>	<b>109,20</b>	<b>814,10</b>
<b>Комплекс ОВЗ 144,12 руб - льготное питание</b>							
190	Каша "Дружба"	180	28,8	6,5	7,2	38,4	240,8
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 83	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	13	2,9	3,5	20,7	126,5
302/96	Каша пшеничная вязкая	160	14,4	4,8	6,5	26,7	189,9
ТТК 466	Котлета "Переменка"	90	62	13	16,4	11,1	244
ТТК 160	Компот из изюма и кураги	200	15	0,7	0	28,8	113
ТТК 486	Хлеб пшеничный	45	4,42	3,2	1	19,3	99
<b>ИТОГО :</b>		<b>1 155</b>	<b>144,12</b>	<b>33,50</b>	<b>35,30</b>	<b>177,80</b>	<b>1 156,90</b>
<b>Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
ТТК 31	Сосиска в тесте (колбаски детские)	90	35,5	9,3	15	22,3	263
ТТК 4	Яблоко	110	22	0,4	0	10,8	44,9
ТТК 15	Запеканка картофельная с мясом	150	72,5	15	14,7	24,8	297
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 486	Хлеб пшеничный	65	6,5	4,7	1,4	27,8	143
<b>ИТОГО :</b>		<b>615</b>	<b>140,00</b>	<b>29,60</b>	<b>31,10</b>	<b>105,70</b>	<b>825,60</b>
<b>ИТОГО за день :</b>		<b>3 648</b>	<b>567,62</b>	<b>131,30</b>	<b>140,10</b>	<b>593,30</b>	<b>4 159,60</b>

Заведующий производством *Аристова* / Аристова Наталья Валерьевна /

Ответственный за питание \_\_\_\_\_ / /



# МЕНЮ



МБОУ «СОШ №3»  
30 января 2023

Директор  
Согласовано

Номер сборника рецептов	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки	Жиры	Угле-воды	Калори-ность (ккал)
<b>Завтрак детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
ТТК 21	Каша гречневая рассыпчатая	160	18,1	8,7	6,2	38,2	247,5
81/08	Фрикадельки "Петушок"	60	43	8,6	10,3	5,7	148,4
ТТК 231	Соус красный основной	50	2	0,4	0,9	2,9	22
ТТК 183	Компот из изюма	200	12,5	0,3	0	30,2	117
ТТК 486	Хлеб пшеничный	54	5,4	3,9	1,2	23,1	118,8
ИТОГО :		524	81,00	21,90	18,60	100,10	653,70
<b>Бесплатное питание 81 руб</b>							
ТТК 20	Картофельное пюре	180	34,8	3,8	9,9	26,1	226,8
388/04	Биточки рыбные (минтай)	90	36,9	12,9	8,8	15,9	192,7
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
	Хлеб ржаной	58	5,8	6,1	1,3	40	195,5
ИТОГО :		528	81,00	23,00	20,00	102,00	692,70
<b>Обед детей, обучающихся в 1-4 классах</b>							
ТТК 100	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10	15,5	1,6	5,6	10,5	97,6
ТТК 20	Картофельное пюре	160	30,9	3,4	8,8	23,2	201,6
87/08	Суфле "Рыбка золотая" (минтай)	90	59,8	13,1	13,6	14	228,7
ТТК 312	Компот из черноплодной рябины	200	9,5	0,3	0,1	20,2	79
	Хлеб ржаной	58	5,8	6,1	1,3	40	195,5
ИТОГО :		718	121,50	24,50	29,40	107,90	802,40
<b>Комплекс ОВЗ 144,12 руб - льготное питание</b>							
302	Каша манная молочная	150	20,82	5,4	4,9	28,1	178,5
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 100	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10	15,5	1,6	5,6	10,5	97,6
ТТК 20	Картофельное пюре	150	29	3,2	8,3	21,8	189
87/08	Суфле "Рыбка золотая" (минтай)	90	59,8	13,1	13,6	14	228,7
ТТК 312	Компот из черноплодной рябины	200	9,5	0,3	0,1	20,2	79
	Хлеб ржаной	30	3	3,2	0,7	20,7	101,1
ИТОГО :		1 060	144,12	29,20	33,90	148,10	1 017,60
<b>Обед детей, обучающихся в 5-11 классах</b>							
74	Салат "Тазалык" (капус свеж, помидор, чеснок)	60	14,1	0,8	5,9	5,3	77,4
ТТК 100	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/10	15,5	1,6	5,6	10,5	97,6
ТТК 20	Картофельное пюре	160	30,9	3,4	8,8	23,2	201,6
437/04	Гуляш из свинины	100	70	16,6	10	3,1	183,8
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
	Хлеб ржаной	60	6	6,3	1,3	41,4	202,3
ИТОГО :		790	140,00	28,90	31,60	103,50	840,40
ИТОГО за день :		3 620	567,62	127,50	133,50	561,60	4 006,80

Заведующий производством  
Ответственный за питание

*Аристов*

/ Аристова Наталья Валерьевна /

//

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ СОШ № 35

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

Члены комиссии:

Назаровой Светланы Викторовны "З.Е"

В

присутствии

со

ставили настоящую справку о том, что «29» января 2025 г. в 14:40 час. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве

8 штук, имеется мыло, 2 сушилки для рук

(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) +

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: Лекашова ИИ

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

дежурство педагогов не дежурят

чистота зала чисто, уютно

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

150

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров в спец. одежде, соответствует

Чистоту накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов +

- наличие 2-х комплектов подносов +

- наличие 2-х комплектов столовых приборов +

- гигиеническое состояние столовых приборов +

наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

буфетная нет, есть буфетная продукция

Соответствие рационов питания утвержденному меню

соответствует

Наличие и место расположения контрольных бланков:

имеется

Ассортимент буфетной продукции

цукаты, варя, сок

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Суп горячий, вкусный, достаточно густой с мясом, суп согласно меню не, данный день. Второе? - каша пшеничная вареная с котлетой, перемятка, достаточно вареная, все умеренно, солонное. Жареное сладкий, вкусный. Мне очень все понравилось.

комиссии:

Мазарова СВ - Заместитель

Члены

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации