



# МЕНЮ

Директор  
Согласовано  
*Тимошина*

Номер сборника рецептов	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки	Жиры	Угле-воды	Калорий-ность (ккал)
-------------------------	-------------------	---------	------------	-------	------	-----------	----------------------

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

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

### Бесплатное питание 81 руб

ТТК 20	Картофельное пюре	190	36,7	4	10,5	27,6	239,4
144	Тефтели из минтая с соусом (с хлебом)	90/50	35,5	11,8	7	15,6	172,4
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 486	Хлеб пшеничный	53	5,3	3,8	1,2	22,7	116,6
ИТОГО :		583	81,00	19,80	18,70	85,90	606,10

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

ТТК 493	Борщ из цветной капусты со сметаной	200/10	17	1,7	5,7	10,4	99,2
ТТК 20	Картофельное пюре	190	36,7	4	10,5	27,6	239,4
87/08	Суфле "Рыбка золотая" (минтай)	90	59,8	13,1	13,6	14	228,7
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 519	Хлеб ржаной	45	4,5	4,7	1	31	151,7
ИТОГО :		735	121,50	23,70	30,80	103,00	796,70

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

302	Каша манная молочная	170	24,6	6,1	5,5	31,9	202,3
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 493	Борщ из цветной капусты со сметаной	200/10	17	1,7	5,7	10,4	99,2
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 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 519	Хлеб ржаной	38	3,72	4	0,8	26,2	128,1
ИТОГО :		1 088	144,12	30,70	34,60	157,10	1 068,7

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

ТТК 100	Борщ из свежей капусты с курицей и сметаной	200/12,5/10	28	4,6	7,2	10,5	123,3
328	Сдоба Выборгская	100	17	10,8	5,5	74	312,2
ТТК 20	Картофельное пюре	150	29	3,2	8,3	21,8	189
ТТК 388	Окорочка отварные	100	77,5	21,2	11	0,1	184
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,5	0,2	0	20	77,7
ТТК 519	Хлеб ржаной	50	5	5,3	1,1	34,5	168,5
ИТОГО :		823	160,00	45,30	33,10	160,90	1 054,1

ИТОГО за день :		3 753	587,62	141,40	135,80	607,00	4 179,1
-----------------	--	-------	--------	--------	--------	--------	---------

Заведующий производством

Ответственный за питание

*Аристова* / Аристова Наталья Валерьевна /  
*Иванов* / Иванова И.И.

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

*МБОУ СОШ №35*

(наименование учреждения)

(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

*Петрушина Виктория Сергеевна*

Члены комиссии:

13

приветствия

со

ставили настоящую справку о том, что «13» *февраля* 20*25* г. в 15:10 час. мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве

(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 минут*

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: *Лекомцева Ирина Геннадьевна*

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

*нет*

дежурство педагогов *нет*

чистота зала *+*

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

(примечание: достаточно ли посадочных мест в др.)

Внешний вид поваров *соответствует*

Чистота покрытия столов:

- гигиеническое состояние столов *хорошо*

- наличие 2-х комплектов подносов *+*

- наличие 2-х комплектов столовых приборов *+*

- гигиеническое состояние столовых приборов *хорошо*

а также и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

сок, вода, шоколад

Буфета нет.

Соответствие рационов питания утвержденному меню *соответствует*

Наличие и место расположения контрольных блюд:

*имеется*

Ассортимент буфетной продукции *сок, вода, шоколад*

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

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

*борщ из цвет. капусты со сметаной - вкусно  
картофельное пюре - вкусно  
сезонные "Золотая рыбка" (листья) - вкусно  
хлеб с сахаром  
мед ржаной*

Члены

комиссии:

*Петрушина В.С. [подпись]*

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
общеобразовательной организации