

Wes

Наименование блюд		Вес	блюда	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.цен	№	процент
1.	Суп с супом	50	3-13	12-12	13-11	11-11	14-11	313, 2017		
2.	Суп с супом	250/15	8-69	17-18	19-21	42-42	138-11	313, 2017		
3.	Суп с супом									
4.	Овощной суп	113	31-64	12-13	12-14	25-11	178-11			
5.	Овощной суп	150	8-00	5-52	14-52	36-45	168-45	688/1005		
6.	Суп	50	2-02	4-8	0-58	29-56	142-11	1035/1000		
7.	Овощной суп	200	6-53	11-6	0-3	47-26	196-38	349/1017		
8.	Овощной суп	80	2-70	0-82	6-3	12	105			
9.	Овощной суп									
Итого:				62-75						

ОБЕД

Наименование блюд		Вес	Пищевые вещества				Эн.цен	№
		блюда	Цена	Белки	Жиры	Углеводы		рецент
1.	Суп из капусты	50	3-18	12-12	13-21	11-11	44.0	353,20г
2.	Рис с овощами	113	31-64	11-11	0-91	11-12	13.00	153,20г
3.	Макаронный салат	150	2-00	5-52	14-52	26-45	168.45	688/100г
4.	Суп из капусты	50	2-02	4-8	0-58	29-56	142.41	1035/100г
5.	Макаронный салат	150	4-22	1-1	1-13	1-14	141.2	713/100г
6.	Борщ из капусты	20	2-30	0-82	6-3	12	107-	
7.								
8.								
9.								

№ « 3 » « *Сентябрь* » 2021г.

MEHMO

Врио директора МБОУ «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.



АКТ

проверки продуктов питания в МБОУ «СОШ №27»

от « 3 » 09 2014 г.

Показатель	Оценка	Примечание
Санитарное состояние столовой	В столовой чисто / грязно Полы чистые/ требуют уборки Мыло на раковинах имеется/ нет	
Организация питания в школе	Согласно графику / нарушен Сопровождение детей классным руководителем / нет	
Наличие меню в столовой	Меню имеется / отсутствует	
Соответствие раздаточной порции	объем соответствует / не соответствует	
Соблюдение температурного режима	соблюдается / не соблюдается	
Качество питания	Осталось много блюд нетронутыми Съели больше положенны Съели все	
Указать иные результаты		

В результате установлено: замечаний нет /

Утанова Р.К.

Хасова Э.Э.

Гаджиева М.Д.

Мирзэбагалаева Ф.М.

Утверждаю
Бриг. директор МБОУ «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.



На «6» июля 2021г. ЗАВТРПАК

Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества				Эн.цен	№	пцент
		Цена	Белки	жиры	углеводы			
1. Закуска утка	80	27.35	10.24	5.6	13.28	148.8	465/100г	
2. Ветчина	90г	26.48	9.93	5.23	49.4	254.64	182/101г	
3. Чипсы	50	2.02	4.8	0.58	29.56	42.74	1035/200г	
4. Колбаса	150	13.05	3.55	3.85	6	29.5	386/201г	
ИТОГО:		68.89						
9.								
8.								
7.								

ОБЕД

Наименование блюда	Вес	Пищевые вещества				Эн.цен	№	пцент
		Цена	Белки	жиры	углеводы			
1. Колбаса	50	2.46	1.44	2.59	3.12	41.8	53/201г	
2. Чипсы	250	15.30						
3. Колбаса	150	17.30	25.38	24.25	44.16	426.25	296/201г	
4. Чипсы	50	2.02	4.8	0.58	29.56	142.74	1035/200г	
5. Колбаса	200	7.22	6.16	0.3	42.26	196.38	349/201г	
6. Колбаса	100	5.80	0.4	0.4	9.91	44.4	338/201г	
ИТОГО:		57.65						
9.								
8.								
7.								

Зав. производством

Handwritten signature

АКТ

проверки продуктов питания в МБОУ «СОШ №27»

от « 6 » 08 2024 г.

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:

Утанова Р.К. - ответственный за организацию питания

Члены комиссии:

Хасова Э.М. - школьная медицинская сестра.

Гаджиева М.Д. - представитель родительской общестственности

Мирзэбагалаева Ф.М. - представитель родительской общестственности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Наличие сопроводительных документов, меню, ведение бракеражного журнала, выполнение инструкций

2. Проверить соответствие порции, взятой со стола

3. Проверить хранение продуктов, сыточные пробы, качество приготовления пищи

В ходе проверки выявлено:

1. Продукты в столовую поступают согласно спецификации договоров. Имеются сопроводительные документы, сертификаты. Сотрудники столовой следят за сроками хранения и реализации продуктов, ведется запись в журнале поставки продуктов

2. В бракеражном журнале ведутся соответствующие записи.

3. Ежедневно выставляются пробы с маркировкой.

4. Объем порции соответствует норме.

5. Ведется « Журнал учета профилактической и текущей дезинфекции»

6. Класные руководители проводят беседы по соблюдению принципа здорового питания и правил личной гигиены.

В результате установлено: замечаний нет.

Утанова Р.К.

Хасова Э.Э.

Гаджиева М.Д.

Мирзэбагалаева Ф.М.

Зав. производством

И.И.

Наименование б/год		Бес	б/года	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.цен	№	пцент
Пищевые вещества										
1.	Соевый шрот	25	4-84	0.89	1.55	1.84	18.08	100	2010	
2.	Соевый шрот	250	4-21	0.18	3.3	14.65	113	204	2005	
3.	Соевый шрот	50	17-81	8.25	12.1	7.15	132	268	2013	
4.	Соевый шрот	150	5-15	4.43	4.26	30.83	187.02	649	2005	
5.	Соевый шрот	50	2-02	5.46	0.8	35.471	121.35	435	2008	
6.	Соевый шрот	200	6-53	1.16	0.3	47.96	196.32	349	2012	
7.	Соевый шрот									
8.	Соевый шрот	190	10-48	3.0	1.0	41	190	847	2005	
9.	Соевый шрот									
Итого:										

ОБЕД

Наименование б/год		Бес	б/года	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.цен	№	пцент
Пищевые вещества										
1.	Соевый шрот	200	21-80	45.32	24.15	44.15	421.26	291	2012	
2.	Соевый шрот	50	2-42	5.25	0.8	35.471	141.85	4035	2008	
3.	Соевый шрот	200	12-22	3.28	0.67	17.68	125.11	382	2018	
4.	Соевый шрот	30	4-05	2.19	5.58	20.07	139.8	250	2010	
5.	Соевый шрот	15	11-09	7.0	34.0	53.5	163	318	2018	
6.	Соевый шрот									
7.	Соевый шрот									
8.	Соевый шрот									
9.	Соевый шрот									
Итого:										

ЗАВТРАК

На «8» «сентября» 2021г.

МЕНО

Врио директора МБОУ «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.
Утверждено



Акт

проверки продуктов питания в МБОУ «СОШ №27»

от «8» 09 2021 г.

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:

Утанова Р.К. - ответственный за организацию питания

Члены комиссии:

Хасова Э.М. - школьная медицинская сестра.

Галжиева М.Д. - представитель родительской общестственности

Мирзэбалаева Ф.М. - представитель родительской общестственности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Наличие сопроводительных документов, меню, ведение бракеражного журнала, выполнение инструкций

2. Проверить соответствие порции, взятой со стола

3. Проверить хранение продуктов, сыточные пробы, качество приготовления пищи

В ходе проверки выявлено:

1. Продукты в столовую поступают согласно спецификации договоров. Имеются сопроводительные документы, сертификаты. Сотрудники столовой следят за сроками хранения и реализации продуктов, ведется запись в журнале поставки продуктов

2. В бракеражном журнале ведутся соответствующие записи.

3. Ежедневно выставляются пробы с маркировкой.

4. Объем порции соответствует норме.

5. Ведется «Журнал учета профилактической и текущей дезинфекции»

6. Класные руководители проводят беседы по соблюдению принципа здорового питания и правил личной гигиены.

В результате установлено: замечаний нет.

Утанова Р.К.

Хасова Э.Э.

Галжиева М.Д.

Мирзэбалаева Ф.М.

УТВЕРЖДАЮ
Врио директора МБОУ «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.



МЕЖИО

2021г.

ЗАЯВКА

Имя «И.И. Абдурахманов»

Наименование блюд		Вес	Пищевые вещества				Эн.цен	№
		блюда	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.цен	пцент
1.	Салат из овощей	40	24.02	5.46	10.3	11.13	118.6	536.8005
2.	Салат из овощей	200	8.08	8.8	5.87	47.02	184.97	679.2005
3.	Курица	50	2.02	5.26	0.7	35.42	171.25	1035.2005
4.	Картофель с морковью	200	12.22	3.48	0.67	17.58	125.11	382.2017
5.	Запеканка	20	1.40	0.82	8.3	12	102	
6.	Запеканка	100	9.30	4.6	9.6	17.96	66.6	338.2017
ИТОГО:			58.34				872.53	

ОБЕД

Наименование блюд		Вес	Пищевые вещества				Эн.цен	№
		блюда	Цена	Белки	Жиры	Углеводы	Эн.цен	пцент
1.	Салат из овощей	50	2.46	0.7	2.54	4.33	42.95	12.2010
2.	Салат из овощей	250	4.97	2.62	3.38	15.97	106.6	128.06
3.	Пюре из овощей	50	12.49	11.1	13.6		206.21	188.2017
4.	Салат из овощей	150	6.06	6.6	4.38	35.27	113.73	679.2005
5.	Курица	50	2.02	5.26	0.7	35.42	171.25	1035.2005
6.	Салат из овощей	200	16.72	1.2	25.4	105.6	389.2017	
7.	Запеканка	20	2.40	0.82	8.3	12	102	
ИТОГО:			48.42				953.38	

Зав. производством

Акт

проверки продуктов питания в МБОУ «СОШ №27»

от «10» 05 2018 г.

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:

Утанова Р.К. - ответственный за организацию питания
Члены комиссии:

Хасова Э.М. - школьная медицинская сестра.

Гаджиева М.Д. - представитель родительской общест

Мирзэбалаева Ф.М. - представитель родительской общест

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Наличие сопроводительных документов, меню, ведение бракеражного журнала, выполнение инструкций

2. Проверить соответствие порции, взятой со стола

3. Проверить хранение продуктов, сыточные пробы, качество приготовления пищи

В ходе проверки выявлено:

1. Продукты в столовую поступают согласно спецификации договоров. Имеются сопроводительные документы, сертификаты. Сотрудники столовой следят за сроками хранения и реализации продуктов, ведется запись в журнале поставки продуктов
2. В бракеражном журнале ведутся соответствующие записи.
3. Ежедневно выставляются пробы с маркировкой.
4. Объем порции соответствует норме.
5. Ведется «Журнал учета профилактической и текущей дезинфекции»
6. Класные руководители проводят беседы по соблюдению принципа здорового питания и правил личной гигиены.

В результате установлено: замечаний нет.

Утанова Р.К.

Хасова Э.Э.

Гаджиева М.Д.

Мирзэбалаева Ф.М.

Утверждаю
Врио директора МБОУ «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.



МЕНИО

На «13» сентября 2017г.

ЗАВТРАК

Наименование блюд	Бес	блюда	Пищевые вещества				Эн.цен	№	печент
			Цена	Белки	жиры	углеводы			
1. Каша манная	150	13-11	4,3	4,3	37,05	15098	189	2017	
2. Каша манная	80	33-63	12,56	12	21,5	185	169	2001	
3. Банановый									
4. Чупчик	60	1-92	5,46	0,7	31,481	171,21	103,1	2001	
5. Чупчик	140	72-54	4,06	3,5	6,5	142	386	2017	
6. Карпач									
7.									
8.									
9.									
ИТОГО:									

ОБЕД

Наименование блюд	Бес	блюда	Пищевые вещества				Эн.цен	№	печент
			Цена	Белки	жиры	углеводы			
1. Салат из капусты	153	1-19	1,19	5,03	4,01	59,68	12	2017	
2. Салат из капусты	80	8-68	1,81	4,91	12,5	102,5	179	2001	
3. Пюре из картофеля	80	9-00	8,85	11,402	2,35	110,59	304	2010	
4. Каша манная	150	4-24	3,02	4,16	21,36	131	503	2017	
5. Чупчик	60	1-92	5,46	0,7	31,481	171,21	103,1	2001	
6. Карпач	140	72-54	4,06	3,5	6,5	142	386	2017	
7. Карпач									
8.									
9.									
ИТОГО:									

Зав. производством

Акт

проверки продуктов питания в МБОУ «СОШ №27»

от « 18 » 09 2024 г.

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:

Утанова Р.К. - ответственный за организацию питания

Члены комиссии:

Хасова Э.М. - школьная медицинская сестра.

Гаджиева М.Д. - представитель родительской общест

Мирзэбалаева Ф.М. - представитель родительской общест

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Наличие сопроводительных документов, меню, ведение бракеражного журнала, выполнение инт

2. Проверить соответствие порции, взятой со стола

3. Проверить хранение продуктов, точные пробы, качество приготовления пищи

В ходе проверки выявлено:

1. Продукты в столовую поступают согласно спецификации договоров. Имеются

сопроводительные документы, сертификаты. Сотрудники столовой следят за сроками

хранения и реализации продуктов, ведется запись в журнале поставки продуктов

2. В бракеражном журнале ведутся соответствующие записи.

3. Ежедневно выставляются пробы с маркировкой.

4. Объем порции соответствует норме.

5. Ведется «Журнал учета профилактической и текущей дезинфекции»

6. Класные руководители проводят беседы по соблюдению принципа здорового питания и правил личной гигиены.

В результате установлено: замечаний нет.

Утанова Р.К.

Хасова Э.Э.

Гаджиева М.Д.

Мирзэбалаева Ф.М.

Утверждено
Директор ООО «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.



МЕНО

На «10» 2021г.

ЗАВТРАК

№	Эн.цен	Пищевые вещества				Бек	Наименование блюд
		углеводы	жиры	белки	Цена		
1.	8,8	1,52	0,08	0,44	3-31	40	Пюре
2.	180,5	46,36	9,98	7,18	6-47	150	Пюре с фруктами
3.	536,100	11,13	10,5	5,46	24-05	40	Суп
4.	11,6	0,86	0,2	5,76	2-30	60	Пюре
5.	103,3	36,47	5,9	4,64	10-93	20	Пюре
6.	108,3	24,11	2,79	2,64	12-22	200	Пюре с фруктами
7.	12	15,4	0,6	0,6	6-50	100	Пюре
8.	54	42,3	0,4	0,1	4-14	30	Пюре
9.	884,83				69-24		Итого:

ОБЕД

№	Эн.цен	Пищевые вещества				Бек	Наименование блюд
		углеводы	жиры	белки	Цена		
1.	59-58	4,01	5,05	1,19	14-53	50	Пюре
2.	189,5	16,54	7,99	9,41	9-35	150	Пюре с фруктами
3.	147,1	29,4	11,26	10,69	33-36	84	Суп
4.	30,83	39,83	4,26	4,29	5-48	150	Пюре
5.	103,3	28,38	0,56	4,6	2-30	60	Пюре
6.	196,38	47,4	0,3	7,18	6-53	200	Пюре с фруктами
7.	12	15,4	0,6	0,6	6-50	100	Пюре
8.							Итого:
9.	832,79				81-05		

Зав. производством

Иванов

Акт

проверки продуктов питания в МБОУ «СОШ №27»

от «09» 20 20 21 г.

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:

Утанова Р.К. - ответственный за организацию питания

Члены комиссии:

Хасова Э.М. - школьная медицинская сестра.

Гаджиева М.Д. - представитель родительской общестственности

Мирзэбагалаева Ф.М. - представитель родительской общестственности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Наличие сопроводительных документов, меню, ведение бракеражного журнала, выполнение инвентаризаций

2. Проверить соответствие порции, взятой со стола

3. Проверить хранение продуктов, сыточные пробы, качество приготовления пищи

В ходе проверки выявлено:

1. Продукты в столовую поступают согласно спецификации договоров. Имеются сопроводительные документы, сертификаты. Сотрудники столовой следят за сроками хранения и реализации продуктов, ведется запись в журнале поставки продуктов

2. В бракеражном журнале ведутся соответствующие записи.

3. Ежедневно выставляются пробы с маркировкой.

4. Объем порции соответствует норме.

5. Ведется «Журнал учета профилактической и текущей дезинфекции»

6. Класные руководители проводят беседы по соблюдению принципа здорового питания и правил личной гигиены.

В результате установлено: замечаний нет.

Утанова Р.К.

Хасова Э.Э.

Гаджиева М.Д.

Мирзэбагалаева Ф.М.

Утверждено
Борисом Викторовичем МБОУ «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.



МЕЖО

На «1» сентября 2021г.

ЗАВТРАК

Наименование блюд	Бес	Пищевые вещества				Эн.цен	№ п/п
		Цена	Белки	Жиры	Углеводы		
1. Золотистая ш	135	45.40	16.33	43.2	28.08	211.8	466/200
2. Шоколад	150	13.71	7.3	4.3	37.05	190.98	182/2018
3. Какао порош	50	1-92	3.84	0.47	23.65	114.17	103.5/200
4. Масло	161	13-45	4.9	8.71	6	49.5	386.2018
5. Шоколад	30	11-69	4.05	3.1	7.95	82.5	
6. Шоколад	30	11-69	4.05	3.1	7.95	82.5	
7. Шоколад	30	11-69	4.05	3.1	7.95	82.5	
8.							
9.							
ИТОГО:							

ОБЕД

Наименование блюд	Бес	Пищевые вещества				Эн.цен	№ п/п
		Цена	Белки	Жиры	Углеводы		
1. Салат из овощей	60	3.47	1.49	2.59	3.12	41.8	53/2018
2. Салат из овощей	250	8.43	4.81	4.91	12.55	102.5	110/200
3. Суп с кашей	46	11.88	10.33	2.67	1.74	72.85	627/2018
4. Рыба жареная	150	8.00	5.52	14.52	27.45	168.45	688/2015
5. Макароны с сыром	50	1-92	3.84	0.47	23.65	114.17	103.5/200
6. Шоколад	30	11-69	4.05	3.1	7.95	82.5	
7. Шоколад	30	11-69	4.05	3.1	7.95	82.5	
8. Шоколад	30	11-69	4.05	3.1	7.95	82.5	
9. Шоколад	30	11-69	4.05	3.1	7.95	82.5	
ИТОГО:							

Зав. производством

Иванов

Акт

проверки продуктов питания в МБОУ «СОШ №27»

от «21» 09 2018 г.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания в составе:

Утанова Р.К. - ответственный за организацию питания

Члены комиссии:

Аркашев З.Р. - Профком

Амаханова С.А. - зав. производством;

Хасова Э.М. - школьная медицинская сестра.

Гаджиева М.Д. - представитель родительской общестственности

Мирзэбагалаева Ф.М. - представитель родительской общестственности

В ходе проверки установлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено.

Температурный режим хранения продуктов выполняется. Во всех помещениях чисто,

сухо. Инвентарь промаркирован.

2. Дети питаются с удовольствием. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов определили, что еда им нравится, все вкусное и полезное.

3. Ассортимент продуктов питания разнообразен, качество блюд соответствует нормам.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

4. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и

правилами.

Выводы и рекомендации по проверке:

- классным руководителям продолжить работу по пропаганде здорового питания среди

учащихся и родителей.

- классным руководителям строго придерживаться графика посещений столовой классами, дабы избежать столпотворения в обеденном зале.

В результате установлено: замечаний нет.

Утанова Р.К.

Аркашев З.Р.

Хасова Э.Э.

Гаджиева М.Д.

Мирзэбагалаева Ф.М.

Утверждено
Врио директора МБОУ «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.

МЕЖО

На «22» сентября 2021г.

ЗАЯВКА

Наименование блюда	Бес	Пищевые вещества				Эн.цен	№
		Цена	Белки	Жиры	Углеводы		
1. Пюре картофельное	60	4.96	0.66	0.12	2.88	13.2	11.10.18
2. Макароны отварные	200	10.67	6.52	14.52	26.45	168.43	16.8.20.18
3. Овощи тушеные	120	24.23	9.51	14.77	1.74	138.62	17.9.2001
4. Рыба тушеная	60	2.30	6.42	0.2	30.435	171.35	10.35.2001
5. Курица отварная	100	5.57	14	1.6	16.4	86	9.45.2005
6. Картофель отварной	130	12.09	0.6	0.6	14.501	66.6	13.8.2018
7. Сметана	20	10.91	4.64	5.9	0.86	41.66	15.10.18
8. Масло сливочное	10	5.30	7.84	0.14	0.9	66.2	-
ИТОГО:							

ОБЕД

Наименование блюда	Бес	Пищевые вещества				Эн.цен	№
		Цена	Белки	Жиры	Углеводы		
1. Овощи тушеные	60	4.42	0.48	0.01	1.02	9.2	40.10.18
2. Суп картофельный	150/20	11.08	10.3	17.2	3.88	5.74	-
3. Сметана	-	-	-	-	-	-	-
4. Картофель отварной	150	6.69	4.49	5.61	35.84	230.45	6.79.2005
5. Рыба отварная	100	24.97	21.1	13.6	-	306.95	6.8.2005
6. Картофель отварной	60	2.30	4.6	0.56	28.38	137	10.35.2005
7. Картофель отварной	100/200	6.53	7.16	0.3	45.26	196.38	3.4.2018
8. Картофель отварной	150	13.91	0.6	0.6	14.505	66.6	3.3.2018
9. Картофель отварной	40	5.40	1.64	12.6	94	214	-
ИТОГО:							

Зав. производством

Акт

проверки контроля качества питания обучающихся в столовой

МБОУ «СОШ № 27»

от « 24 » 09 2021 г.

Комиссия в составе:

Утанова Р.К. - ответственный за организацию питания

Члены комиссии:

Хасова Э.М. - школьная медицинская сестра.

Гаджиева М.Д. - представитель родительской общестственности

Мирзэбагаева Ф.М. - представитель родительской общестственности

Проверку осуществляли по следующим параметрам::

1. Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню. улучшено
2. Качество готовой продукции хорошо
3. Санитарное состояние зала столовой хорошо
4. Организация приема пищи учащимися по графику
5. Соблюдение графика работы столовой своевременно
6. Внешний вид сотрудников столовой своевременно
7. Наличие меню (есть/нет) есть
8. Соответствие меню дня перспективному меню своевременно
9. Причина несоответствия нет

В результате проверки

установлено:

всех параметров

Утанова Р.К.

Хасова Э.М.

Гаджиева М.Д.

Мирзэбагаева Ф.М.

Утверждено
Врио директора МБОУ «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.



МЕНО

2021г.

Иа «24» Октября

ЗАБТРАК

Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества				Эн.цен №	пцент
		Цена	Белки	жиры	углеводы		
1. Соусы соусы	40	24-03 5,46	10,5	11,3	11,6	536,200	
2. Каша манная	150	6-91 7,3	4,3	37,05	90,98	182,2018	
3. Чаше	50	1-92 3,84	0,47	23,65	114,78	1035,200	
4. Чай с сахаром	200	5-65 4,4	1,6	16,4	86	959,2005	
5. Со соусом смет.							
6. Суп	20	10-92 4,64	5,9	0,84	11,66	15,2017	
7. Мясной суп с карто.	10	5-30 2,28	0,14	0,1	66,2		
8.							
9.							
ИТОГО:							

ОБЕЛ

Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества				Эн.цен №	пцент
		Цена	Белки	жиры	углеводы		
1. Другой	46	3-39 0,4	0,04	0,85	6	70/2018	
2. Суп с картош-ч	250	5-84 2,62	3,38	15,94	106,6	188,06	
3. Курица	80	38-40 10,69	11,26	5,61	131,9	246,2018	
4. Каша манная	150	6-91 7,3	4,3	37,05	190,98	182,2018	
5. Чаше	60	2-30 4,60	0,56	28,32	132,0	1035,200	
6. Обжаренный картофель	200	4-58 4,16	0,3	47,26	196,38	349,2018	
7. Картофель с соусом смет.							
8.							
9.							
ИТОГО:							

Зав. производством

Абдурахманов И.И.

Акт

проверки продуктов питания в МБОУ «СОШ №27»

от «27» 09 2021 г.

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:

Утанова Р.К. - ответственный за организацию питания
Члены комиссии:

Хасова Э.М. - школьная медицинская сестра.

Гаджиева М.Д. - представитель родительской общест

Мирзэбагалаева Ф.М. - представитель родительской общест

Показатель	Оценка	Примечание
Санитарное состояние столовой	В столовой чисто / грязно Полы чистые / трескуются / нет Мыло на раковинах имеется / нет	успех
Организация питания в школе	Согласно графика / нарушен Сопровождение детей классным руководителем / нет	не уффу
Наличие меню в столовой	Меню имеется / отсутствует	меню
Соответствие раздаточной порции	объем соответствует / не соответствует	соответствует
Соблюдение температурного режима	соблюдается / не соблюдается	соблюдается
Качество питания	Осталось много блюд нетронутыми Съели больше положенны Съели все +	бел есть
Указать иные результаты		

В результате установлено:

замечаний нет /

Утанова Р.К.

Хасова Э.Э.

Гаджиева М.Д.

Мирзэбагалаева Ф.М.

ЗАВТРАК

На «27» сентября 2021г.

МЕНЮ

Врио директора МБОУ «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.
Утверждено

Наименование блюда		Бес	блюда	Цена	Белки	жиры	углеводы	Эн.цен	№	печен
1.	Каша овсяная	200	4.31	6.38	10.42	0.56	28.39	149.36	679/2005	
2.	Компот	80	28.44	6.98	10.42	0.56	28.39	186.31	268/2017	
3.	Чай	60	2.30	4.61	0.56	28.39	137	1035/2005		
4.	Чай с сахаром	200	1.24	0.2	14	14	14	543/2005		
5.	Булочки	128	13.42	1.83	0.64	5.633	116.23			
6.										
7.										
8.										
9.										
ИТОГО:										

ОБЕД

Наименование блюда		Бес	блюда	Цена	Белки	жиры	углеводы	Эн.цен	№	печен
1.	Борщ из капусты	16-15	1.81	4.91	10.55	10.55	10.55	140/2005		
2.	Салат со свеклой	40/4	8.95	8.87	4.29	8.95	110.5	301/2010		
3.	Пюре картофельное	60	2.30	4.61	0.56	28.38	137	1035/2005		
4.	Чай	200	7.31	6.38	5.68	41.10	249.36	648/2005		
5.	Пудинг из творога	200	6-53	1.45	0.3	42.16	196.38	349/2017		
6.	Компот из сухофруктов	128	13.42	1.83	0.64	5.633	116.23			
7.	Салат из свеклы	128	13.42	1.83	0.64	5.633	116.23			
8.	Булочки	128	13.42	1.83	0.64	5.633	116.23			
9.										
ИТОГО:										

Зав. производством

Смирнов

Акт

проверки продуктов питания в МБОУ «СОШ №27»

от «29» 09 2021 г.

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:

Утанова Р.К. - ответственный за организацию питания

Члены комиссии:

Хасова Э.М. - школьная медицинская сестра.

Гаджиева М.Д. - представитель родительской общестственности

Мирзэбагаева Ф.М. - представитель родительской общестственности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Наличие сопроводительных документов, меню, ведение бракеражного журнала,

выполнение инвентаризаций

2. Проверить соответствие порции, взятой со стола

3. Проверить хранение продуктов, сыточные пробы, качество приготовления пищи

В ходе проверки выявлено:

1. Продукты в столовую поступают согласно спецификации договоров. Имеются

сопроводительные документы, сертификаты. Сотрудники столовой следят за сроками

хранения и реализации продуктов, ведется запись в журнале поставки продуктов

2. В бракеражном журнале ведутся соответствующие записи.

3. Ежедневно выставляются пробы с маркировкой.

4. Объем порции соответствует норме.

5. Ведется «Журнал учета профилактической и текущей дезинфекции»

6. Класные руководители проводят беседы по соблюдению принципа здорового питания

и правил личной гигиены.

В результате установлено: замечаний нет.

Утанова Р.К.

Хасова Э.Э.

Гаджиева М.Д.

Мирзэбагаева Ф.М.

Утвержден
Врио директора МБОУ «СОШ №27»
Абдурахманов И.И.

МЕЖО

На «29» сентября 2021г.

ЗАВТРАК

Наименование блюд	Вес	Пищевые вещества				Эн.цен	№	пцент
		блюда	Цена	Белки	жиры	углеводы		
1. Овощной суп	120	21-25	9,51	14,44	4,44	17,64	438/100г	17,64
2. Котлета куриная	200	11-40	8,04	10,33	52,33	33,6	111/101г	33,6
3. Чипсы	60	7-30	5,46	0,41	35,44	14,85	1035/100г	1035/100г
4. Шашлык с картошкой	200	5-38	14	16	16,4	26	945/100г	945/100г
5. Салат	20	10-95	4,24	5,9	0,86	11,6	15/101г	15/101г
6. Компот из фруктов	15	11-09	1,0	1,8	11,5	8,5	8/101г	8/101г
ИТОГО:			62,56					610,99

ОБЕД

Наименование блюд	Вес	Пищевые вещества				Эн.цен	№	пцент
		блюда	Цена	Белки	жиры	углеводы		
1. Суп с курицей	50	3-45	4,45	2,59	2,12	11,8	63/101г	63/101г
2. Котлета куриная	120/100г	11-40	8,04	10,33	15,07	11,6	111/101г	111/101г
3. Котлета свиная	120	5-65	4,08	5,55	28,48	180	102/101г	102/101г
4. Картофельное пюре	90	32-00	16,80	24,50	14,48	348,2	868/101г	868/101г
5. Компот из фруктов	150	11-09	1,0	1,8	11,5	8,5	8/101г	8/101г
6. Салат с капустой	200	6-33	2,18	0,3	47,24	196,38	245/101г	245/101г
7. Чипсы	60	7-30	5,46	0,41	35,44	14,85	1035/100г	1035/100г
ИТОГО:			61,13					1044,32

Зав. производством

Акт

г. Махачкала

Об организации горячего питания учащихся 1-4 классов
МОУ средней школы № 28

Удмуртская Р.К.

Мы, нижеподписавшиеся, представитель школы № 28, зав. производством

Махачкала составили настоящий акт в том, что действительно в период

с «30» сентября по «30» сентября 20 21 г.

в столовой школы № 28 было организовано горячее питание.

На основании совместного договора, меню, групповых талонов, установлено, что на эти цели израсходованы денежные средства в сумме

сумма в размере 1118 94 рублей.

В чем составлен настоящий акт.

Представитель школы

бухгалтер

Зав. производством

