

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
школа-интернат № 3 «Технологии традиционных промыслов народов Севера»
694240 Сахалинская область, г. Поронайск, ул. Торфяная, 23 тел. 8 (42431) 4 – 14 – 83
mail:pc_school_3idn@mail.ru ОГРН 1026500915968; ИНН6507004589

Протокол № 7

Заседание дегустационной комиссии от 14.03.2025 года.

Присутствовали :

- 1.Председатель комиссии –Юрченко.Т.Н. Зауч по ОВР
- 2.Филиппова Л.А –социальный педагог организатор питания
- 3.Щукина М.С. –зав.производством
- 4.Михеева.О.В.- член Совета школы, родитель
- 5..Белоусова.А–учащийся 10 класса
- 6.Куртенкова.Н.Ю. –повар, родитель
- 7.Юдина.Н.С. –медицинский работник школы

Провели проверку по следующим вопросам:

- 1.Наличие ежедневного меню(да нет) **Да**
- 2.Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню. **ДА**
- 3.Соответствие меню – дня перспективному меню. **ДА**
- 4.Технология блюд соблюдена. **ДА**
- 5.Качество готовой продукции: Соответствуют нормам Сан Пин.
- 6.Организация приема пищи осуществляется : **по графику**
- 7.Внешний вид сотрудников столовой: **Все сотрудники пищеблока в униформе**
- 8.Причины не соответствия (указать) **Не выявлено**

Вывод:В результате проверки установлено, что нарушений в организации питания, температурного режима пищи не обнаружено, качество готовой продукции хорошее , объем и выход готовой продукции соответствует нормам Сан Пин, технология приготовления блюд соблюдается, все сотрудники в униформе ,имеется график приема пищи. Жалоб и претензий со стороны обучающихся нет. В помещении чисто, светло. Оценка работы школьной столовой признана отлично.

Председатель комиссии:

Ватлин.А.В.

Организатор питания:

Филиппова Л.А

Утверждаю

директор
МБОУ школа-интернат №3
_____/Ватлин А.В./

МЕНЮ

14 марта 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
1-4 классы								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	10,46	6,20	5,60	28,00	187,00
2008	259	ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ	82	30,01	14,00	6,30	2,40	139,00
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	37,93	0,00	0,00	30,20	121,00
		СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	156	15,16	1,30	3,10	8,80	68,00
2008		ХЛЕБ	86	7,34	6,60	0,50	43,30	205,00
Итого				100,90	28,10	15,50	112,70	720,00
5-11 классы								
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	37,94	0,00	0,00	30,20	121,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180/6	12,56	7,40	6,70	33,60	225,00
		СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	156	15,16	1,30	3,10	8,80	68,00
2008	259	ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ	101	36,68	17,10	7,70	2,90	170,00
2008		ХЛЕБ	86	7,34	6,60	0,50	43,40	205,00
Итого				109,68	32,40	18,00	118,90	789,00
овз 5-11								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180/6	12,55	7,40	6,70	33,60	225,00
2008		ХЛЕБ	86	7,34	6,60	0,50	43,40	205,00
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	37,94	0,00	0,00	30,20	121,00
2008	259	ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ	101	36,68	17,10	7,70	2,90	170,00
		СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	156	15,17	1,30	3,10	8,80	68,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,16	0,20	0,00	24,90	100,00
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	241	122,71	28,20	45,90	11,50	573,00
Итого				235,55	60,80	63,90	155,30	1 462,00
овз 1-4								
2008		ХЛЕБ	86	7,34	6,60	0,50	43,30	204,00
		СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	156	15,17	1,30	3,10	8,80	68,00
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	37,95	0,00	0,00	30,20	121,00
2008	259	ПЕЧЕНЬ В СОУСЕ	82	30,05	14,00	6,40	2,40	140,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150/5	10,47	6,20	5,60	28,00	187,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,11	0,20	0,00	24,90	100,00
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	201	102,38	23,50	38,40	9,60	479,00
Итого				206,46	51,80	54,00	147,20	1 299,00
СВО								
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180/6	12,54	7,40	6,70	33,50	224,00
2008		ХЛЕБ	86	7,30	6,60	0,50	43,20	204,00
2011	347	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	38,05	0,00	0,00	31,00	124,00