

МЕНЮ "27" января 2026

Номер блюд по сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход блюд	Цена блюд	Ккал
<b>67-56 (1-4кл.) завтрак</b>				
469	запеканка творожная со сг/молоком	150/5	55.84	310.5
958	кофейный напиток	200	10.56	134
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	15	1.16	70
	<b>итого</b>		<b>67.56</b>	
<b>67-56 (1-4кл.) завтрак субсидии</b>				
469	запеканка творожная со сг/молоком	150/5	55.84	310.5
958	кофейный напиток	200	10.56	134
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	15	1.16	70
	<b>итого</b>		<b>67.56</b>	
<b>67-56 (5-11 кл.) завтрак субсидии</b>				
469	запеканка творожная со сг/молоком	150/5	55.84	310.5
958	кофейный напиток	200	10.56	134
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	15	1.16	70
	<b>итого</b>		<b>67.56</b>	
<b>87-48 (1-4кл.) обед инвалиды</b>				
124	Суп картофельный с фрикадельками	250	32.59	169.75
608	Биточки из говядины	50/50	27.9	286
944	чай с сахаром	200	4.28	60
716	Ragu овощное	150	7.5	97
про	яблоко	72	11.57	45.054
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	30/20	3.64	109.44
	<b>итого</b>		<b>87.48</b>	
<b>80-00 (1-4кл.) обед р/пл</b>				
124	Суп картофельный с фрикадельками	250	32.59	169.75
608	Биточки из говядины	50/50	27.9	286
716	Ragu овощное	150	7.5	97
942	чай с сахаром	200	1.64	60
про	яблоко	51	8.21	15.2
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	15/15	2.16	109.44
	<b>итого</b>		<b>80</b>	
<b>113-06 ( 5 - 11 кл.) обед инвалиды</b>				
124	Суп картофельный с фрикадельками	250	32.59	16975
608	Биточки из говядины	50/50	27.9	286
944	чай с сахаром и лимоном	200	4.28	60
716	Ragu овощное	180	8.57	97
про	пирожное	30	16	356
про	яблоко	126	20.08	45.054
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	30/20	3.64	109.44
	<b>итого</b>		<b>113.06</b>	
<b>90-00 ( 5 - 11 кл.) обед род/плата</b>				
124	Суп картофельный с фрикадельками	250	32.59	16975.00
608	Биточки из говядины	50/50	27.90	286.00
716	Ragu овощное	180	8.57	97.00
944	чай с сахаром и лимоном	200	4.28	60.00
про	яблоко	81	13.02	45.05
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	30/20	3.64	198.32
	<b>итого</b>		<b>90.00</b>	
<b>72-47 ( 5 - 11 кл.) усиленный завтрак</b>				
608	Биточки из говядины	50/50	27.9	286
716	Ragu овощное	180	8.57	97
944	чай с сахаром и лимоном	200	4.28	60
про	пирожное	30	16	356
про	яблоко	76	12.08	45
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	30/20	3.64	198.32
	<b>итого</b>		<b>72.47</b>	

Зав. столовой \_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №1 г. Богданович  
(МОУ СОШ №1)

АКТ №5

о результатах проверки осуществления контроля по организации школьного питания

Дата проверки: 27.01.2026

Время проверки: 10:35

Комиссия в составе:

Басалыко М.В. учительница (Ча и 2а)

Сивченко Е.Н. учительница (4б)

Денисова С.Н. ст. по начшколы

Гусева С.Н. завер. горки.

Составили настоящий акт проверки.

Цель проверки:

- проверка организации школьного питания в МОУ СОШ №1
- соответствие блюд утвержденному меню
- контрольное взвешивание порций
- температура готовых блюд
- вкусовые качества готовых блюд

В ходе проверки выявлено:

- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками столовой (внешний вид, спецодежда) соблюдается / не соблюдается
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует / не соответствует норме
- Меню соответствует / не соответствует 2-х недельному примерному меню
- Вкусовые качества соответствуют / не соответствуют предъявляемым требованиям

В ходе проверки было проведено контрольное взвешивание отдельно взятой порции каждого блюда.

Наименование	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании
<u>Суп картофельный с фрикадельками</u>	<u>250</u>	<u>250</u>	<u>0</u>
<u>Жаренка из говяд.</u>	<u>50/50</u>	<u>50</u>	<u>0</u>
<u>Рагу овощное</u>	<u>150</u>	<u>155</u>	<u>+5</u>

- Объёмы готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима блюд соблюдаются / не соблюдаются
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым / съели более половины / съели всё
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется / не имеется
- Классные руководители сопровождают / не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации:

*Вкусовые качества приготовленных блюд  
без кисло-сладких, пресных, острых пикантных  
что, в общем, хороший уровень.  
Кисло-сладкое блюдо имелось рекомендуется  
реализацию блюда лучше в профильных  
школах гипнозом перед приемом пищи.*

Члены комиссии за организацией питания обучающихся:

Киминко И.В. АГ-  
Рачева С.Н. АГ  
Савченко И.Н. АГ  
Сулимов. С.М АГ

С актом проверки ознакомлен(а)

зат. соп. б Макишикове С.И