МОУ СОШ № 1
СТОЛОВАЯ № 1

Утверждаю:
директор МОУ СОШ № 1
М.В.Дягилева

МЕНЮ "24" ноября 2026 г.

Номер блюд по сборнику рецептур	Наименование блюд	Выход блюд	Цена блюд	ККАЛ
	70-26 (1-4 кл.) завтрак субсидии			
469	запеканка творожная со сг/молоком	150/5	55.9	310.5
958	кофейный напиток	200	10.48	134
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	30/18	3.88	109
	итого		**70.26**	
	70-26 (1-4кл.) завтрак			
469	запеканка творожная со сг/молоком	150/5	55.9	310.5
958	кофейный напиток	200	10.48	134
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	30/18	3.88	109
	итого		**70.26**	
	70-26 (5-11 кл.) завтрак			
469	запеканка творожная со сг/молоком	150/5	55.9	310.5
958	кофейный напиток	200	10.48	134
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	30/18	3.88	109
	итого		**70.26**	
	90-97 (1-4кл.) обед субсидии			
208	суп картофельный с макаронами, курой	250	15.93	178.2
591	Гуляш из говядины	20/25	44.59	286
694	Картофельное пюре	180	21.4	140
868	Компот из сухофруктов	200	5.57	124
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	30/12	3.48	90
			90.97	
	83-00 (1-4кл.) обед р/пл			
208	суп картофельный с макаронами, курой	250	15.93	178.2
591	Гуляш из говядины	20/25	44.59	286
694	Картофельное пюре	120	14.29	140
868	Компот из сухофруктов	200	5.57	124
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	20/12	2.62	109.44
	итого		**83**	
	117-58 (5 - 11 кл.) обед субсидия			
208	суп картофельный с макаронами, курой	250	15.93	178.2
591	Гуляш из говядины	30/30	66.92	343
694	Картофельное пюре	150	17.86	140
про	яблоко	61	8.91	45
868	Компот из сухофруктов	200	5.57	124
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	15/15	2.39	90
	итого		**117.58**	
	93-00 (5 - 11 кл.) обед род/пл			
208	суп картофельный с макаронами, курой	250	15.93	178.2
591	Гуляш из говядины	20/25	44.59	286
694	Картофельное пюре	150	17.86	140
про	яблоко	45	6.66	45
868	Компот из сухофруктов	200	5.57	124
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	15/15	2.39	109.44
	итого		**93.00**	
	75-37 (5 - 11 кл.) усиленный завтрак			
591	Гуляш из говядины	20/25	44.59	286
694	Картофельное пюре	120	14.29	140
про	яблоко	58	8.53	45
868	Компот из сухофруктов	200	5.57	124
про	хлеб пшеничный/ржаной витаминизированный	15/15	2.39	109.44
	итого		**75.37**	

Зав. столовой_____

Калькулятор_____

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

АКТ № 3
о результатах проверки осуществления контроля по организации школьного питания

Дата проверки: 24 ноября 2026
Время проверки:

Комиссия в составе:
Ашербаева Анна Евгеньевна родит. 1а
Молодых Любовь Сергеевна родит. 4а
Ещанова Сания Юльевна ответ. за пит.
Акопян Ирина Дмитриевна профком
Рачева Елена Андреевна завхоз

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 порций каждого блюда.

Наименование	Выход по меню (гр)	Фактический выход (гр)	Разница при взвешивании
суп картофельный с макаронами, курой	250	250	0
гуляш из говядины	20/25	25	0
картофельное пюре	150	150	0
компот	200	200	0
запеканка творожн. со сгущ.	150/5	150/5	0

- Объёмы готовых блюд на пищеблоке соответствуют / не соответствуют объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима блюд соблюдается / не соблюдается
- 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:

Замечаний по вкусовому, температурному и подаче нет. Очень вкусно, но хотелось бы творожную запеканку потеплее.

Рекомендации: Более тщательнее обработка столов (липкие, подпёки напитков, крошки)

Члены комиссии за организацией питания обучающихся:

_____ / Акопян И.Р.

_____ / Ашербаева А.Я.

_____ / Молодых Н.С.

_____ / Егуалова С.М.

_____ / Рачева Е.А.

С актом проверки ознакомлен(а)

зав. стол. _____ Мельникова С.И.