

Российская Федерация
Министерство
образования
Муниципальное казённое
общеобразовательное
учреждение
«Крестьянская средняя
общеобразовательная
школа»
Мамонтовского района
Алтайского края
658564, село Крестьянка
«28» июля 2021 г.
№ 45

Начальнику
Территориального отдела в
Завьяловском, Баевском,
Мамонтовском, Родинском,
Романовском и
Ребрихинском районах
Шабановой В.А.
директора школы МКОУ
«Крестьянская СОШ»
Ширыхаловой Л.И.

Отчёт по предписанию

По предписанию об устранении выявленных нарушений санитарно – эпидемиологических требований от 30 апреля 2021г № 13/4-27 в **дошкольной группе** МКОУ «Крестьянская СОШ» выявленные нарушения устранены :

1. Приобретены и промаркированы кастрюли/ёмкости для приготовления 1-2 блюд на пищеблок из нержавеющей стали (фото № 1 прилагается).
2. Введён «Гигиенический журнал» осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, признаков инфекционных заболеваний по рекомендуемой форме (фото № 2 прилагается).
3. Во избежание загрязнения песка песочницы на прогулочных участках в отсутствие детей закрываются крышками (фото № 3 прилагается).
4. Рецептурыготавливаемых блюд в меню и технологических картах приведены в соответствие (фото № 4 прилагается).
5. Чтобы довести до норматива уровень искусственной освещённости на пищеблоке, а именно на рабочем месте повара у плиты, приобретены и вкручены светодиодные лампы 135Вт(2шт), 120Вт(1шт) (фото № 5 прилагается).

По предписанию об устранении выявленных нарушений санитарно – эпидемиологических требований от 30 апреля 2021г № 13/4-27 в МКОУ «Крестьянская СОШ» выявленные нарушения устранены:

1. Введён «Гигиенический журнал» осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, признаков инфекционных заболеваний по рекомендуемой форме (фото № 6 прилагается).

2. Приобретены мерные половники объёма в литрах/миллилитрах для раздачи и порционирования блюд на пищеблоке (фото № 7 прилагается).
3. Столы без цельнометаллического покрытия убраны из пищеблока за ненадобностью (фото № 8 прилагается).
4. В ежедневном меню указывается калорийность порции (фото № 9 прилагается).

Директор школы: Л.И.Ширыхалова

Фото № 1



Фото № 2

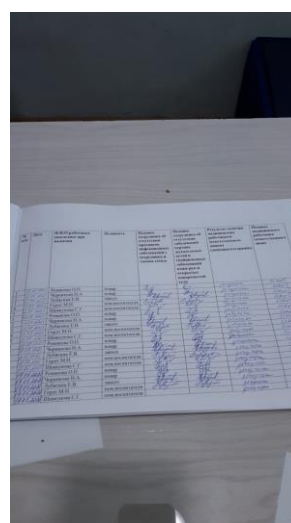
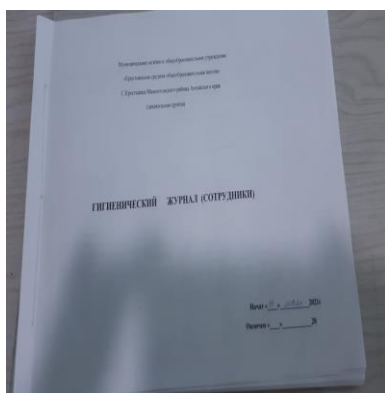


Фото № 3





ФОТО № 4

День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: весне-летний
Возрастная категория: 3 - 7 лет

№ рек	Приём пищи, наименование блюда и продуктов	Количество (в граммах)			Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг		
		брутто	нетто	выход	Б	Ж	У		В ₁	В ₂	С	Са	Fe	
№ 35	Завтрак 1:													
	1. Каша пшённая молочная жидкая с маслом:			200/250	5,07	7,8	19,3	168,7	0,26	0,02	-	11,61	3,01	
	крупа пшённая	43	43						-	-	-	0,2	0,12	
	сахар	5	5						0,03	0,13	1,0	121,0	0,1	
молоко	100	100						-	0,0005	-	1,1	0,01		
масло сливочное в/с	5	5												
	2. Хлеб:			50	3,6	0,6	23,2	114,5	0,08	0,04	-	13	0,8	
	хлеб пшеничный	50	50											
№ 38	3. Чай с молоком:			180/200	2,79	2,55	13,27	87,25						
	чай	0,6	0,6						0,042	0,182	1,4	169,4	0,14	
	молоко	50	50						-	-	-	0,3	0,18	
	сахар	15	15											
	Завтрак 2:			75/100	2,2	0,2	29	134,0	0,03	0,04	-	9,9	7,5	
	Фрукты свежие:													
	банан													
	Итого за завтрак:				13,66	11,15	84,77	504,45	0,442	0,413	2,4	326,51	11,86	

№ рецепта	Наименование	Единица измерения	Количество	БЖУ (г)	Калории (ккал)	Вит. А (мг)	Вит. В1 (мг)	Вит. В2 (мг)	Вит. РР (мг)	Вит. С (мг)	Энергетическая ценность (ккал)		
№ 15	Обед:												
	1. Свекольник со сметаной и б.б.												
	мясо говядины 1 кат.	60,5/75	55	250	1,92	6,66	10,81	111,11	0,03	0,08	-	4,95	1,4
	картофель	40	28						0,03	0,014	5,6	2,8	0,25
	морковь	10	8						0,005	0,006	0,4	4,08	0,096
	лук репчатый	10	8						0,004	0,002	0,8	2,48	0,06
	свекла	64	51						0,01	0,006	5,2	2,6	0,14
	масло сливочное в/с	4	4						-	0,0004	-	1,76	0,016
	капуста квашеная	30	21						0,01	0,006	5,2	26,88	0,14
	помидорная паста	21	21						-	-	-	-	-
	сметана после терм.обработки	5	5						0,01	0,006	5,2	2,6	0,14
	2. Салатка овощная с отварным мясом:												
	мясо говядины 1 кат.	55	30	180/200						0,03	0,08	-	4,95
масло растительное	8	8							0,005	0,006	0,4	4,08	0,096
морковь	10	8							0,004	0,002	0,8	2,48	0,06
лук репчатый	10	8							0,02	0,007	2,8	1,4	0,126
картофель	20	14							-	-	-	-	-
капуста квашеная	100	70							-	-	-	-	-
масло сливочное	2	2							-	-	-	-	-
3. Хлеб:													
хлеб пшеничный	50	50	50	3,6	0,6	23,2	114,5		0,08	0,04	-	13	0,8
4. Компот из с/ф-вит С:													
сухофрукты	15	15	180/200	0,56	-	27,89	113,89		0,003	0,006	0,3	16,7	2,25
сахар	16	16							-	-	-	0,3	0,048
витамин С	0,05	0,05							-	-	-	-	-

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Рецептура № 88
Чай сладкий с молоком

Наименование продукта	Расход продукта на 1 порц. Вес брутто, г. Вес нетто, г.
Чай черный байкальский	0,3
Сахар пищевой	43,0
Сладилек	6,5
Молоко стерилизованное 3,2% жирности витаминизированное	50,0
Выход	100

В 100 г данного блюда содержится:

Питательные вещества г.	Минеральные вещества мг.
Белки 7,08	Са 64,05
Жиры 1,02	Мг 8,75
Углеводы 8,85	Р 47,97
	Fe 0,32

Витаминный м.г.

Вит. А	В1	В2	РР	С	Энергетическая ценность (ккал)
0,08	0,01	0,07	0,07	0,33	54,64

Способ приготовления:
В чайник насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, добавить горячее кипяченое молоко, остудить до температуры 40-45°С, добавить что-либо по вкусу. Не рекомендуется замораживать напиток.
Рекомендуется готовить на плите.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Рецептура № 80
Компот из сухофруктов

Наименование продукта	Расход продукта на 1 изд.	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Абрикосы без косточки (курага) или Чернослив или Изюм или Смесь сухофруктов	10,0	10,0
Сахар-песок	10,0	10,0
Вода питьевая	8,0	8,0
Выход	98,0	98,0

В 100 г данного блюда содержится

Пищевые вещества г.			Минеральные вещества мг.				Энергетическая ценность (ккал)
Белки	Жиры	Углеводы	Ca	Mg	P	Fe	
0,52	0	13,48	20,57	11,48	14,6	0,34	53,72
Витамины мг.							
A	B1	B2	PP	C			
0	0,01	0,02	0,3	0,4			

Способ приготовления: Сушеные плоды перебирают, удаляют посторонние примеси, промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар и варят при слабом кипении 10-20 мин. Готовый компот охлаждают до комнатной температуры под закрытой крышкой.

Требования: Отвар прозрачный, цвет желтый, консистенция фруктов мягкая. Вкус и запах свойственные вареной кураге.

ФОТО № 5



МКОУ «Крестьянская СОШ

Фото № 6



Фото № 7



Фото № 8

