

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ Г. ИЖЕВСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №12

Азина ул., д. 325, г. Ижевск, Удмуртская Республика, 426023, тел./факс 74-29-13,
E-mail: sc012@izh-shl.udmr.ru, web-сайт: shkola12izhevsk-r18.gosweb.gosuslugi.ru.

От 13.02.2023 № 10
На №20 от 09.02.2023

Начальнику Управления образования
Администрации города Ижевска
Гвоздковой Н.Г.

План устранения замечаний
по представлению Управления Роспотребнадзора по Удмуртской Республике
от «01» февраля 2023 г. № 4 «Об устранении причин и условий, способствовавших
совершению административного правонарушения»

	Нарушение	Срок устранения	Ответственный за выполнение	План мероприятий
1.	В нарушение п. 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в меню на 25.10.2022 наименование блюда не соответствует наименованию, указанному в технико-технологической карте (в фактическом меню на обед предусмотрен суп картофельный с горохом с курицей, в технико-технологической карте наименование «суп картофельный с бобовыми»)	01.12.2022	Заведующий Караваева Н. В.	Выполнено
2	В нарушении п.8.1.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представленное фактическое меню для детей возрастной категории 7-11 лет с 12.10.2022г. по 25.10.2022 г. не соответствует утвержденному меню по наименованию блюд, массе порций блюд, содержанию пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности	01.12.2022	Заведующий Караваева Н. В.	Выполнено

Приложение: 1. Копия Технико-Технологической карты №ТТК82 «Суп картофельный с горохом с курицей» на 1л. 1экз.

2. Копия Меню Обеды для детей, обучающихся 1-4 классы, осенне-зимний сезон (7-11 лет) 2022-2023 г. на 3л. 1 экз.

3. Фактическое меню на 10 дней с 30.01.2023 по 13.02.2023 на 11л. в 1экз.

Директор МБОУ СОШ № 12

О. И. Вятчина



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ООО "Манго"

Р.Р.Латыпов

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №ТТК82

Суп картофельный с горохом с курицей

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Суп картофельный с горохом с курицей вырабатываемый столовыми ООО "Манго"

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда Суп картофельный с горохом с курицей (200/12,5), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 100,000 порция	
	Брутто	Нетто
Картофель	5,714	4,000
Горох	1,600	1,600
Морковь	1,300	1,040
Морковь	0,952	0,800
Лук репка	0,400	0,400
Масло подсолнечное раф	0,120	0,120
Соль йодированная	14,400	14,400
Бульон	0,001	0,001
Лавровый лист	100,000	100,000
Мясо в суп 12,5 гр (окорочка)	2,532	1,390
Окорочка	-	122,361
Масса п/ф (сырьевого набора):	-	200/12,5
Выход блюда (в граммах):		



4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (2004 гг.), СанПин 2.3/2.4.3590-20. Картофель, лук репчатый, морковь – сортируют, моют и чистят. Очищенные овощи повторно промывают в течение 5 минут в проточной питьевой воде с использованием дуршлага. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь мелкими кубиками, лук мелко рубят. Подготовленные горох, фасоль, чечевицу кладут в бульон, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности. Окорочка отваривают, удаляют кости, кожу. Филе нарезают на кусочки, заливают бульоном, доводят до кипения, кладут в суп при отпуске.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Температура подачи – не ниже 75оС, срок реализации – не более 2 ч.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид - Внешний вид – бобовые имеют характерную для них форму. Нарезка овощей соответствует технологии приготовления. Овощи, бобовые хорошо обработаны, очищены (зачищены). Набор компонентов и их соотношение соблюдены.

Цвет - жидкой части – не ярковыраженный, светло-серый с различными оттенками. Овощей и других компонентов – характерный для них.

Вкус и запах - Запах – гороха, пассерованного лука. Вкус – умеренно соленый, свойственный гороху.

6.2 Микробиологические показатели блюда Суп картофельный с горохом с курицей должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» индекс 1.8. и СанПин 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.7.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА (ИЗДЕЛИЯ) НА 1 порция

Белки, мг	Жиры, мг	Углеводы, мг	Калорийность, мг
8,801	6,489	14,174	151,259

Ответственный за оформление ТТК


Сурчакова А.Ю.

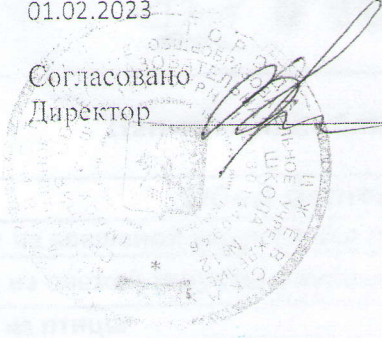
Зав. производством


Каравеева Н.В.



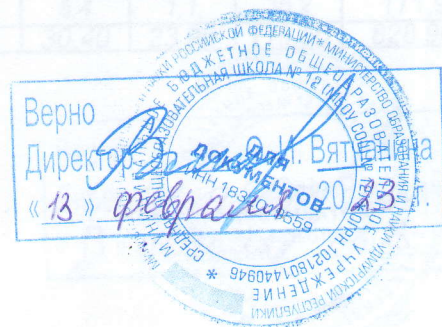
Утверждаю
Генеральный директор ООО «Манго» Ф.Р. Латыпов
01.02.2023

Согласовано
Директор



Директор
Согласовано

Меню
Обеды для детей,
обучающихся 1-4 классы,
осенне-зимний сезон
(7-11 лет)
2022-2023 г.



Примерное меню



МЕНЮ



Директор _____

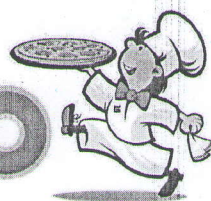
Согласовано _____

Номер сборника рецептов	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки	Жиры	Угле-воды	Калорий-ность (ккал)
1 день Обед детей, обучающихся в 1-4 классах							
ТТК 62	Салат из квашеной капусты без лука	70	7,35	1,1	3,5	5,3	58,1
ТТК 100	Борщ из свежей капусты с курицей и сметаной	200/12,5/10	19,5	4,6	7,2	10,5	123,3
ТТК 51	Плов из птицы	250	57	18,3	14,1	50,4	406
ТТК 187	Компот из вишни	200	10,5	0,2	0	23,7	92
ТТК 7	Батон	53	2,65	3,8	1,2	22,7	116,6
ИТОГО :		796	97,00	28,00	26,00	112,60	796,00
2 день Обед детей, обучающихся в 1-4 классах							
ТТК82	Суп картофельный с горохом с курицей	200/12,5	15	8,8	6,5	14,2	151,3
ТТК 466	Котлета "Переменка"	90	55	13	16,4	11,1	244
ТТК 20	Картофельное пюре	170	20,4	3,6	9,3	24,6	214,2
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3	0,2	0	20	77,7
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	52	3,6	5,5	1,2	35,9	175,3
ИТОГО :		725	97,00	31,10	33,40	105,80	862,50
3 день Обед детей, обучающихся в 1-4 классах							
138/04	Суп картофельный с пшеничной крупой с курицей	200/12,5	16	5,3	4,3	16,4	125,8
ТТК 21	Каша гречневая рассыпчатая	150	14	8,2	5,8	35,8	232
ТТК 386	Бефстроганов (филе куриное)	50/50	45	15,2	21,8	6	281
ТТК 188	Сок	200	20	0	0	27,4	110
ТТК 7	Батон	40	2	2,9	0,9	17,1	88
ИТОГО :		703	97,00	31,60	32,80	102,70	836,80
4 день Обед детей, обучающихся в 1-4 классах							
ТТК 98	Щи из свежей капусты с курицей и сметаной	200/12,5/10	18	4,7	7,2	7,6	111,2
ТТК 309	Картофель тушеный	175	21,5	3,5	12,8	25,3	233,3
81/08	Фрикадельки "Петушок"	90	42,3	12,9	15,4	8,6	222,6
483	Компот из кураги с тыквой	200	11,5	0,5	0,1	27,8	109
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	53	3,7	5,6	1,2	36,6	178,7
ИТОГО :		741	97,00	27,20	36,70	105,90	854,80
5 день Обед детей, обучающихся в 1-4 классах							
ТТК 56	Рассольник Ленинградский со сметаной	200/10	12,5	2,1	5,8	13,9	116,7
ТТК 114	Шницель рыбный натуральный (горб/минт)	90	60	16,1	8	9,3	192
ТТК 43	Масло сливочное (порц)	5	4,75	0	3,7	0,1	33
ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	180	13,2	6,6	5,3	40	237,6
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3	0,2	0	20	77,7
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	51	3,55	5,4	1,1	35,2	171,9
ИТОГО :		736	97,00	30,40	23,90	118,50	828,90





МЕНЮ



Номер сборника рецептур	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки/Жиры/Углеводы	Калорийность (ккал)
-------------------------	-------------------	---------	------------	---------------------	---------------------

Завтрак детей 1 смена, обучающихся в 1-4 классах

ТТК 20	Картофельное пюре	170	20,40	3,6/9,3/24,6	214,2
87/08	Суфле "Рыбка золотая" (минтай)	90	36,45	13,1/13,6/14	228,7
473/16	Напиток витаминный (изюм, шиповник)	200	8,00	0,6/0/24,1	94,7
ТТК 7	Батон	43	2,15	3,1/0,9/18,4	94,6
ИТОГО :			67,00		

Обед детей 2 смена, обучающихся в 1-4 классах

ТТК82	Суп картофельный с горохом с курицей	200/12,5	15,00	8,8/6,5/14,2	151,3
ТТК 451	Биточек	90	60,30	16,1/12,4/14,8	233
ТТК 21	Каша гречневая рассыпчатая	150	14,00	8,2/5,8/35,8	232
ТТК 231	Соус красный основной	50	1,50	0,4/0,9/2,9	22
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,00	0,2/0/20	77,7
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	46	3,20	4,8/1/31,7	155,1
ИТОГО :			97,00		

Заведующий производством _____

Карваева Наталья Васильевна / Карваева Наталья Васильевна /

Ответственный за питание _____

Карваева Наталья Васильевна / Карваева Наталья Васильевна /



МЕНЮ



Школа № 12

1 февраля 2023 г.

Директор

Согласовано

[Handwritten signature]

Номер сборника рецептов	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки/Жиры/Углеводы	Калорийность (ккал)
-------------------------	-------------------	---------	------------	---------------------	---------------------

Завтрак детей 1 смена, обучающихся в 1-4 классах

ТТК 4	Яблоко	150	18,00	0,6/0/14,7	61,2
304/ТТК	Каша пшенная вязкая	170	9,00	4,9/7,8/27	204
ТТК 400	Котлета "Нежность"	60	33,60	10,1/7/5,5	125,7
542/16	Булочка зерновая	34	3,40	2,7/1,1/16,9	87,9
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,00	0,2/0/20	77,7
ИТОГО :			67,00		

Обед детей 2 смена, обучающихся в 1-4 классах

ТТК 92	Уха со взбитым яйцом (минтай)	250	16,50	6,3/4,1/13,2	116
ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	160	11,70	5,9/4,7/35,5	211,2
ТТК 234	Котлета домашняя	90	57,00	15,6/11,6/12,5	208
ТТК 231	Соус красный основной	50	1,50	0,4/0,9/2,9	22
ТТК 94	Чай с молоком	200	7,50	1,5/1,6/15,8	81
ТТК 7	Батон	56	2,80	4/1,2/24	123,2
ИТОГО :			97,00		

Заведующий производством _____

Ответственный за питание _____

[Signature] / Караваяева Наталья Васильевна /
[Signature] / Карамельников ДВ



МЕНЮ



Номер сборника рецептур	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки Жиры Углеводы	Калорийность (ккал)
-------------------------	-------------------	---------	------------	---------------------------	---------------------

Завтрак детей 1 смена, обучающихся в 1-4 классах

ТТК 62	Салат из квашеной капусты без лука	65	6,80	1/3,3/4,9	54
ТТК 51	Плов из птицы	240	54,70	17,6/13,5/48,4	389,8
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,00	0,2/0/20	77,7
ТТК 7	Батон	50	2,50	3,6/1,1/21,4	110
ИТОГО :			67,00		

Обед детей 2 смена, обучающихся в 1-4 классах

138/04	Суп картофельный с пшеничной крупой с курицей (200/12,5)	200/12,5	16,00	5,3/4,3/16,4	125,8
ТТК 38	Котлеты из филе грудки	90	42,30	19,1/7,7/16,2	209
ТТК 402	Рагу Школьное (кабачки, карт, морк, лук, капуста, зел гор)	190	27,20	3,2/10,1/17,6	164,9
ТТК183	Компот из сухофруктов	200	8,50	1,6/0,4/34,8	147,8
ТТК 7	Батон	60	3,00	4,3/1,3/25,7	132
ИТОГО :			97,00		

Заведующий производством _____

Каравеева Наталья Васильевна / Каравеева Наталья Васильевна /

Ответственный за питание _____

Каримов / Каримов



МЕНЮ



Номер сборника рецептур	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки/Жиры/Углеводы	Калорийность (ккал)
-------------------------	-------------------	---------	------------	---------------------	---------------------

Завтрак детей 1 смена, обучающихся в 1-4 классах

302	Каша пшеничная вязкая	200	10,60	6/8,1/33,3	237,3
ТТК 38	Котлеты из филе грудки	80	37,60	17/6,8/14,4	185,8
ТТК 231	Соус красный основной	50	1,50	0,4/0,9/2,9	22
ТТК 184	Напиток из плодов шиповника	200	12,50	0,6/0,2/27	111
542/16	Булочка зерновая	48	4,80	3,8/1,5/23,8	124,1
ИТОГО :			67,00		

Обед детей 2 смена, обучающихся в 1-4 классах

ТТК 56	Рассольник Ленинградский со сметаной	210	12,50	2/5,5/13,2	111,7
ТТК 114	Шницель рыбный натуральный (горб/минт)	90	60,00	16,1/8/9,3	192
ТТК 43	Масло сливочное (порц)	5	4,75	0/3,7/0,1	33
ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	180	13,20	6,6/5,3/40	237,6
ТТК 95	Чай с сахаром	200	3,00	0,2/0/20	77,7
ТТК 202	Булочка (хлеб) "Здоровье" из ржаной муки	51	3,55	5,4/1,1/35,2	171,9
ИТОГО :			97,00		

Заведующий производством _____

Ответственный за питание _____

Кар / Карваева Наталья Васильевна /
Камелия / Камелия Методова



МЕНЮ



Номер сборника рецептур	Наименование блюд	Вес (г)	Цена (руб)	Белки/Жиры/Углеводы	Калорийность (ккал)
-------------------------	-------------------	---------	------------	---------------------	---------------------

Завтрак детей 1 смена, обучающихся в 1-4 классах

ТТК 41	Макаронные изделия отварные с маслом	160	11,70	5,9/4,7/35,5	211,2
ТТК 386	Бефстроганов (филе куриное)	50/50	45,00	15,2/21,8/6	281
ТТК 94	Чай с молоком	200	7,50	1,5/1,6/15,8	81
ТТК 7	Батон	56	2,80	4/1,2/24	123,2
ИТОГО :			67,00		

Обед детей 2 смена, обучающихся в 1-4 классах

ТТК 83	Суп картофельный с макаронными изделиями с курицей	200/12,5	16,00	5,1/3,9/15,1	117,7
ТТК 386	Бефстроганов (филе куриное)	120	54,00	18,2/26,2/7,2	337,2
ТТК 57	Рис припущенный	150	13,50	3,5/4,2/35,3	196,5
ТТК 481	Компот из яблок и тыквы	200	8,50	0,1/0,1/25	97
542/16	Булочка зерновая	50	5,00	4/1,6/24,8	129,3
ИТОГО :			97,00		

Заведующий производством _____
 Ответственный за питание _____

Кар / Караваяева Наталья Васильевна /
Жу / Журавлева Наталья Васильевна /