ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: 43.simedu.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Соколова Елена Александровна
Действителен с: с 08.04.2024, 09:21
Действителен до: до 02.07.2025, 09:21
Ключ подписи: 009B3A947BCD380F9FB3D15BA5C97507F5

УТВЕРЖДАЮ:
И.о.директора МУП «Горпищеторг»
_____Гапошкин В.Э.
«_»_____2024 г.

Программа
производственного контроля школьной столовой за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий

1. МУП «Горпищеторг» осуществляет деятельность, связанную с организацией общественного питания, код ЕГРЮЛ 56.29.
2. Ответственным за осуществление производственного контроля является и.о.директораМУП «Горпищеторг» Гапошкин Виктор Эдуардович.
3. На предприятии имеются в наличии следующие нормативные документы:
   - Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ф3 «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение);
   - Федеральный закон от 12 января 2000 г. № 29-ф3 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
   - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
   - СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
   - Санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
   - СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
   - ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению».
   - ГОСТ Р – 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
4. Функции по осуществлению производственного контроля возложены на:

1.) Ведущего технолога МУП «Горпищеторг» - Блинова Романа Вячеславовича.
2) Заведующий столовой – _____.

5. Предварительным и периодическим осмотром согласно приказу МЗ СССР от 27.09.1989 г. № 555 «О совершенствовании системы медицинских осмотров трудящихся и водителей индивидуальных транспортных средств», а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:

№	*Ф.И.О. сотрудника*	*Занимаемая должность*
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		

6. Потенциальную опасность представляют:
   - перебои холодного и горячего водоснабжения, электроснабжения, выход из строя технологического и холодильного оборудования;
   - нерациональное питание, реализация особо скоропортящихся продуктов (молочные продукты, готовые блюда, приготовленные в учреждении) с нарушением сроков реализации;
   - персонал, не прошедший медицинский осмотр и не владеющий знаниями по профессиональной гигиенической подготовке и т.п.

7. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля проводятся следующие мероприятия:

№	*Наименование мероприятий*	*Периодичность*	*Исполнитель*
1.	Исследование питьевой воды на соответствие СанПиН 2.1.4.1074-01 по физико-химическим и микробиологическим показателям	По плану	Центр гигиены и эпидемиологии
2.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствие с их назначением.	ежедневно	Заведующий столовой
3.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, режима проветривания.	ежедневно	Заведующий столовой
4.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Заведующий столовой
5.	Контроль за состоянием оборудования	ежедневно	Заведующий столовой
6.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом.	ежедневно	Заведующий столовой
7.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением		Заведующий столовой
8.	Контроль за приобретением и использование моющих средств и уборочного инвентаря.	ежедневно	Заведующий столовой
9.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного камер, другого холодильного оборудования	ежедневно	Заведующий столовой
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	Заведующий столовой
11.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	Заведующий столовой
12.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	1 раз в 10 дней	Заведующий столовой
13.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой продукции. Бракераж готовой продукции	Ежедневно перед раздачей пищи.	Мед. Работник учебного заведения, Члены бракераж ной комиссии в составе: представителей учебного заведения и представителей работников МУП «Горпищеторг»

14.	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением	ежедневно	Заведующий столовой
15.	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания.	ежедневно	Заведующий столовой
16.	Ежедневный осмотр персонала на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Заведующий столовой
17.	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук персонала.	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
18.	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	«Центр гигиены и эпидемиологии»
19.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно	Заведующий столовой
20.	Контроль за обеспечением дезсредствами в достаточном количестве и их использованием.	ежедневно	Заведующий столовой

При возникновении следующих ситуаций следует немедленно известить директора МУП «Горпищеторг», ведущего технолога МУП «Горпищеторг».

- отключение электроэнергии;
- выход из строя холодильного и технологического оборудования;
- отсутствие водопроводной холодной воды;
- отсутствие горячей воды;
- авария канализационной системы с растеканием сточных вод в складские и производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.

Разработал ведущий технолог ***Блинов Р.В.***

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
_____ О.Н.Гончаров
«_1_» _____ 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:
Начальник лагеря

_____
_____
«__» _____2024 г.

Примерное двухнедельное меню
питания детей школьного возраста в лагерях с дневным пребыванием.
Завтрак, обед.
Возрастная категория 7-10 лет.

Симферополь, 2024

Пояснительная записка.

Питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях будет осуществлять МУП «Горпищеторг» на базе стационарных школьных столовых и буфетов-раздаточных, которые оснащены необходимым технологическим оборудованием, квалифицированными кадрами, столовой посудой, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве. Снабжение столовых сырьём и продовольственными товарами будет осуществляться поставщиками, с которыми заключены договора МУП «Горпищеторг» на поставку сырья и продовольственных товаров.

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приёму пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак-25%, обед-35%. Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5%, при условии что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приёму пищи.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ- белков, жиров и углеводов должна составлять 1 : 1 : 4 или в процентном соотношении от калорийности как 10-15%, 30-32%, 55-60% соответственно, а соотношения кальция к фосфору- как 1 : 1,5.

Ежедневно в рационах 2-х разового питания включается мясо, молоко, масло сливочное, масло растительное, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приёмом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включить 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак в школе должен состаять в основном из двух блюд: горячего мясного, творожного или яичного блюда и напитка(кофе, чай, ряженка, йогурт), дополнительного- бутербродом с сыром, маслом, повидлом или сдобной булочкой.

Обед должен состоять из 4 блюд, и включать закуску, первое, второе – основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из селёных огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи(дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм, орехи.

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню, разработанному в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для соблюдения норм закладки сырья и выхода готовой продукции все школьные столовые МУП «Горпищеторг» обеспечены технологическими картами, разработанными на основании «Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Издательство Москва. Де Ли Принт 2015г.». С работниками школьных столовых проведены беседы по особенностям приготовления блюд в детском питании.

Для контроля за качеством питания учащихся в школьных столовых предусмотрена следующая документация:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
4. Журнал гигиенический.
5. Ведомость контроля за рационом питания.
6. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям.

	наименование блюда	масса порции	пищевые вещества			знергетическая ценность
			б	ж	у	
1день	***Завтрак***					
	Оладьи со сгущённым молоком	160/30	14,49	13,99	81,14	506,65
	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	15	60
	Итого завтрак		**16,09**	**14,18**	**121,24**	**566,65**
	Обед					
	Овощи свежие	50	0,55	0,1	1,9	11
	Суп картофельный с горохом с мясом	250/20	24,3	7,2	16,3	243,3
	Котлета мясная	100	13,6	35,3	13,9	343,3
	Пюре картофельное	150	3,2	4,8	20,4	137,3
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	14,3	82,2
	Хлеб ржаной	20	17,7	0,64	8,5	51,2
	Компот из сухофруктов	200	0,2	0,2	27,8	114,6
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого обед		**63,35**	**50,24**	**116,7**	**1053,4**
	Всего за день		**79,44**	**64,42**	**237,94**	**1620,05**
2день	***Завтрак***					
	Суп молочный с крупой гречневой	200	3	3,6	6,1	71,2
	Бутерброд с маслом сливочным и	30/5/20	6,1	9,7	16,3	176,3
	Чай с сахаром	200	0,13	0,02	15,2	62
	Кекс с изюмом	75	4,57	13,84	46,03	315
	Итого завтрак		***13,8***	***27,16***	***83,63***	***624,5***
	Обед					
	Салат из капусты	60	0,58	3,65	2,19	42,42
	Борщ с капустой и картофелем с мясом и сметаной	250/20/25	2,8	20,08	17,5	166
	Плов мясной	70/150	19	42,35	38,92	613,36
	Компот из фрукты	200	0,16	0,16	27,88	114,6
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Итого обед		30,38	67,37	131,29	1158,48
	Всего за день		***44,18***	***94,53***	***214,92***	***1782,98***

3 день	***Завтрак***					
	Запеканка из творога со сметаной	130/20	25,5	15,9	48,72	403,9
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62
	Итого завтрак		***25,63***	***15,92***	***63,92***	***465,9***
	Обед					
	Салат из овощей	50	0,5	3,2	1,9	38,3
	Суп картофельный с макаронными изделиями с мясом	200/20	4,1	4,2	27,3	163,2
	Каша вязкая из крупы «Артек»	150	6,2	5,9	40,2	237,2
	Котлета из мяса птицы	80	14	13,4	13	228,8
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Сок фруктовый	200	1,5	0,19	25,1	114
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого обед		***34,74***	***28,62***	***165,9***	***1074,1***
	Всего за день		***60,37***	***44,54***	***229,82***	***1540***
4 день	***Завтрак***					
	Овощи свежие (помидор)	50	0,35	0,05	0,95	6
	Омлет натуральный	106/5	10,78	19,2	2,04	224
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/20	5,8	8,3	14,83	157
	Чай	200	0,13	0,02	15,2	62
	Итого завтрак		**17,06**	**27,57**	**33,02**	**449**
	Обед					
	Овощи свежие (огурец)	50	0,55	0,6	1,92	11
	Суп из овощей с мясом и сметаной	200/20/20	2,08	6,56	12	125
	Каша вязкая гречневая	150	4,6	5,5	23,7	165
	Котлета мясная	80	9,28	37	13,92	427,2
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Компот из фрукты	200	0,16	0,16	27,88	114,6
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого обед		***25,11***	***51,55***	***137,82***	***1135,4***
	Всего за день		***42,17***	***79,12***	***170,84***	***1584,4***

5день	***Завтрак***					
	Каша вязкая молочная из риса и пше	200/5	6,08	11,2	33,52	260
	Бутерброд с маслом сливочным и сы	30/5/20	7,5	10,1	14,83	190,4
	Чай	200	0,13	0,02	15,2	62
	Итого завтрак		***13,71***	***21,32***	***63,55***	***512,4***
	Обед					
	Салат из овощей	60	0,6	3,7	2,19	42,42
	Щи из свежей капусты с мясом и сметаной	250/25/20	1,73	4,87	7,77	88,31
	Рыба, тушеная с овощами	75/50	8,02	4,86	3,28	100,91
	Картофель отварной	150	3	4,3	23	141,9
	Компот из сухофруктов	200	0,2	0,2	27,9	114,6
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Итого обед		***21,39***	***19,06***	***108,94***	***710,24***
	Всего за день		***35,1***	***40,38***	***172,49***	***1222,64***
6 день	***Завтрак***					
	Овощи свежие(огурец)	60	0,66	0,72	2,3	13,2
	Макаронные изделия отварные с	200/5/30	10,8	12,7	27,3	267,5
	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6
	Итого завтрак		***14,63***	***16,1***	***45,55***	***381,3***
	Обед					
	Овощи свежие (помидор)	60	0,42	0,06	1,14	7,2
	Рассольник Ленинградский	250/30	2,54	8	14,6	152,4
	Каша вязкая рисовая	150	2,3	4,5	24,1	147
	Тефтели мясные с соусом	100/50	9,4	11,3	10,8	186,3
	Компот из сухофруктов	200	0,2	0,2	27,9	114,6
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Итого обед		***22,7***	***25,19***	***123,34***	***829,6***
	Всего за день		***48,89***	***41,29***	***168,89***	***1210,9***

7 день	***Завтрак***					
	Оладьи со сгущённым молоком	120/30	11,5	11,1	64,4	402,1
	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	15	60
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого завтрак		***12,2***	***11,7***	***93***	***532,6***
	Обед					
	Салат из капусты	50	0,5	3,04	1,8	35,4
	Суп картофельный с горохом с мясом и гренками	250/25/25	23,16	6,36	16,56	227,52
	Каша вязкая гречневая	150	4,6	5,5	23,7	165
	Курица тушенная в соусе	75/50	17,28	14,71	4,45	212,84
	Сок фруктовый	200	1		24,6	105,6
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого обед		***54,98***	***31,34***	***129,51***	***1038,96***
	Всего за день		**67,18**	**43,04**	**222,51**	**1571,56**
8 день	***Завтрак***					
	Запеканка творожная со сметаной	140/20	17,8	12,3	38,9	356,2
	Чай с лимоном	200/7	0,13	0,02	15,2	62
	Итого завтрак		**17,93**	**12,32**	**54,1**	**418,2**
	Обед					
	Овощи свежие(огурец)	50	0,55	0,1	1,9	11
	Суп из овощей с мясом и сметаной	250/25/20	9,5	10,54	36,7	127
	Макароны отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,45
	Котлеты из мяса птицы	90	15,7	15,08	14,65	257,4
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Сок фруктовый	200	1		20,2	84,8
	Итого обед		***40,11***	***31,37***	***144,7***	***870,75***
	Всего за день		***58,04***	***43,69***	***198,8***	***1288,95***

9день	***Завтрак***					
	Суп молочный с крупой гречневой	200	3	3,6	6,1	71,2
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/20	6,1	9,7	16,3	176,3
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого завтрак		***9,83***	***13,92***	***51,2***	***380***
	Обед					
	Овощи свежие (помидор)	50	3,6	0,06	0,1	6
	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом и сметаной	250/25/15	1,52	3,32	7,13	75,4
	Фрикадельки из мяса птицы с соусом	100/50	12	14,5	11	223
	Пюре картофельное	150	3,2	5,6	23,3	157
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Компот из сухофруктов	200	0,2	0,2	27,9	114,6
	Итого обед		***28,36***	***24,81***	***114,23***	***798,1***
	Всего за день		***38,19***	***38,73***	***165,43***	***1178,1***
10 день	***Завтрак***					
	Овощи свежие (помидор)	60	0,36	0,06	2,28	8,4
	Омлет натуральный	106/5	10,78	19,2	2,04	224
	Чай	200	0,07	0,02	15	60
	Кекс	75	4,57	13,84	46,03	315
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого завтрак		***16,38***	***33,66***	***78,95***	***677,9***
	Обед					
	Салат из капусты	50	0,5	3,04	1,08	35,4
	Суп картофельный с фрикадельками	250/50	3,05	7,14	20,93	144,86
	Каша вязкая рисовая	150	2,3	4,5	24,1	147
	Котлета из мяса птицы	90	15,64	15,08	14,63	248,63
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Компот из фрукты	200	0,16	0,16	27,88	114,6
	Итого обед		***29,47***	***31,05***	***133,42***	***912,59***
	Всего за день		***45,85***	***64,71***	***212,37***	***1590,49***

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
_____ О.Н.Гончаров
«__»_____ 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:
Начальник лагеря

_____
_____
«__»_____2024 г.

Примерное двухнедельное меню
питания детей школьного возраста в лагерях с дневным пребыванием.
Завтрак, обед.
Возрастная категория 11-18 лет.

Симферополь, 2024

Пояснительная записка.

Питание обучающихся в общеобразовательных учреждениях будет осуществлять МУП «Горпищеторг» на базе стационарных школьных столовых и буфетов-раздаточных, которые оснащены необходимым технологическим оборудованием, квалифицированными кадрами, столовой посудой, кухонным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами в достаточном количестве. Снабжение столовых сырьём и продовольственными товарами будет осуществляться поставщиками, с которыми заключены договора МУП «Горпищеторг» на поставку сырья и продовольственных товаров.

В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приёмам пищи. При двухразовом питании распределение калорийности по приёму пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак-25%, обед-35%. Допускается в течении дня отступление от норм калорийности по отдельным приёмам пищи в пределах +/-5%, при условии что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приёму пищи.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ- белков, жиров и углеводов должна составлять 1 : 1 : 4 или в процентном соотношении от калорийности как 10-15%, 30-32%, 55-60% соответственно, а соотношения кальция к фосфору- как 1 : 1,5.

Ежедневно в рационах 2-х разового питания включается мясо, молоко, масло сливочное, масло растительное, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приёмом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включить 1 раз в 2-3 дня.

Завтрак в школе должен состаять в основном из двух блюд: горячего мясного, творожного или яичного блюда и напитка(кофе, чай, ряженка, йогурт), дополнительного- бутербродом с сыром, маслом, повидлом или сдобной булочкой.

Обед должен состоять из 4 блюд, и включать закуску, первое, второе – основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из селёных огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи(дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм, орехи.

Фактический рацион питания должен соответствовать утверждённому примерному меню, разработанному в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Для соблюдения норм закладки сырья и выхода готовой продукции все школьные столовые МУП «Горпищеторг» обеспечены технологическими картами, разработанными на основании «Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Издательство Москва. Де Ли Принт 2015г.». С работниками школьных столовых проведены беседы по особенностям приготовления блюд в детском питании.

Для контроля за качеством питания учащихся в школьных столовых предусмотрена следующая документация:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
3. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
4. Журнал гигиенический.
5. Ведомость контроля за рационом питания.
6. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям.

	наименование блюда	масса порции	пищевые вещества			знергетическая ценность
			б	ж	у	
1день	***Завтрак***					
	Оладьи со сгущённым молоком	160/30	14,49	13,99	81,14	506,65
	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	15	60
	Сок фруктовый 1шт	200	1,5	0,19	25,1	114
	Итого завтрак		***16,09***	***14,18***	***121,24***	***680,65***
	обед					
	Овощи свежие(огурец)	100	1,1	0,2	3,8	22
	Суп картофельный с горохом с мясом	300/35	30,1	8,9	20,2	301,7
	Котлета мясная	100	13,6	35,3	13,9	342,9
	Пюре картофельное	200	4,3	6,4	27,1	182,2
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	14,3	82,2
	Хлеб ржаной	20	17,7	0,64	8,5	51,2
	Компот из сухофруктов	200	0,2	0,2	27,8	114,6
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого обед		**70,8**	**53,64**	**129,2**	**1167,3**
	Всего за день		**86,89**	**67,82**	**250,44**	**18,47,95**
2день	***завтрак***					
	Суп молочный с крупой гречневой	200	3	3,6	6,1	71,2
	Бутерброд с маслом сливочным и сыр	30/5/30	7,8	13,4	16,3	198,3
	Чай с сахаром	200	0,13	0,02	15,2	62
	Кекс с изюмом	75	4,57	13,84	46,03	315
	Итого завтрак		***15,5***	***30,86***	***83,63***	***646,5***
	обед					
	Салат из капусты	100	0,97	6,08	3,65	70,7
	Борщ с капустой и картофелем с мясом и сметаной	300/30/30	3,4	25	21	199,2
	Плов мясной	200/100	25,76	57,62	52,9	833,64
	Компот из фрукты	200	0,16	0,16	27,88	114,6
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	65,6
	Итого обед		***38,73***	***90,59***	***163,83***	***1505,84***
	Всего за день		***54,23***	***121,45***	***368,92***	***2152,34***

3 день	***Завтрак***					
	Запеканка из творога со сметаной	200/30	33,7	21	64,3	592,1
	Чай с лимоном	200/7	0,13	0,02	15,2	62
	Итого завтрак		**33,83**	**21,02**	**79,5**	**654,1**
	Обед					
	Салат из овощей	100	1	6,43	3,86	76,57
	Суп картофельныйц с макаронными изделиями с мясом	300/30	6	6,3	38,5	228,2
	Каша вязкая из крупы «Артек»	200	8,22	7,89	53,56	316,22
	Котлета из мяса птицы	100	17,5	16,8	16,3	285
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Сок фруктовый	200	1,5	0,19	25,1	114
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	65,6
	Итого обед		***42,66***	***39,34***	***195,72***	***1307,69***
	Всего за день		***76,49***	***60,36***	***275,22***	***1961,79***
4 день	***Завтрак***					
	Овощи свежие (помидор)	50	0,35	0,05	0,95	6
	Омлет натуральный	106/5	10,78	19,2	2,04	224
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/20	5,8	8,3	14,83	157
	Чай	200	0,13	0,02	15,2	62
	Итого завтрак		**17,06**	**27,57**	**33,02**	**449**
	Обед					
	Овощи свежие (огурец)	60	0,6	0,11	2,28	13
	Суп из овощей с мясом и сметаной	300/50/30	3,6	8	29,3	211,6
	Каша вязкая гречневая	200	6,11	7,33	31,56	220
	Котлета мясная	100	11,6	46,2	17,4	533
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Сок фруктовый	200	1,5	0,19	25,1	114
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого обед		***31,85***	***63,45***	***164,04***	***1384,2***
	Всего за день		***48,91***	***91,02***	***197,06***	***1833,2***

5день	***Завтрак***					
	Каша вязкая молочная из риса и пшен	200/5	6,08	11,2	33,52	260
	Бутерброд с маслом сливочным и сыр	30/5/25	7,5	10,1	14,83	190,4
	Чай	200	0,13	0,02	15,2	62
	Итого завтрак		***13,71***	***21,32***	***63,55***	***512,4***
	Обед					
	Салат из овощей	100	1	6,2	3,7	70,7
	Щи из свежей капусты с мясом и сметаной	300/50/30	2,2	6,3	10	112,2
	Рыба, тушеная с овощами	100/50	9,2	5,6	3,8	116,1
	Картофель отварной	200	4	5,78	30,67	189,22
	Компот из сухофруктов	200	0,2	0,2	27,9	114,6
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Итого обед		***22,44***	***25,21***	***120,87***	***824,92***
	Всего за день		***36,15***	***46,53***	***184,42***	***1337,32***
6 день	***Завтрак***					
	Овощи свежие(огурец)	60	0,66	0,72	2,3	13,2
	Макаронные изделия отварные с	200/5/35	10,8	12,7	27,3	267,5
	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	100,6
	Итого завтрак		***14,63***	***16,1***	***45,55***	***381,3***
	Обед					
	Овощи свежие (помидор)	75	0,5	0,1	1,4	9
	Рассольник Ленинградский	300/35	3,1	9,6	17,5	182,9
	Каша вязкая рисовая	200	3,1	5,9	31,3	191,1
	Тефтели мясные с соусом	100/50	9,4	11,3	10,8	186,3
	Компот из сухофруктов	200	0,2	0,2	27,9	114,6
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Сок 1 шт	200	1,5	0,19	25,1	114
	Итого обед		***25,64***	***28,42***	***158,8***	***1020***
	Всего за день		***40,27***	***44,52***	***204,35***	***1401,3***

7 день	***Завтрак***					
	Оладьи со сгущённым молоком	120/30	11,5	11,1	64,4	402,1
	Чай с сахаром	200	0,1	0,02	15	60
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого завтрак		***12,2***	***11,7***	***93***	***532,6***
	Обед					
	Салат из капусты	100	1	6,08	3,6	70,8
	Суп картофельный с горохом с мясом и гренками	300/50/25	38,6	10,6	27,6	379,2
	Каша вязкая гречневая	200	6,11	7,33	31,56	220
	Курица тушенная в соусе	100/50	17,3	16,8	5,1	241,8
	Сок фруктовый	200	1,5	0,19	25,1	114
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого обед		***72,95***	***42,73***	***151,36***	***1318,4***
	Всего за день		**85,15**	**54,43**	**244,36**	**1851**
8 день	***Завтрак***					
	Запеканка творожная со сметаной	200/30	24,9	17,2	54,5	498,4
	Чай с лимоном	200/7	0,13	0,02	15,2	62
	Итого завтрак		**25,03**	**17,22**	**69,7**	**560,4**
	Обед					
	Овощи свежие(огурец)	60	0,66	0,12	2,28	13,2
	Суп из овощей с мясом и сметаной	300/30/30	11,68	12,74	44,37	153,4
	Макароны отварные	200	7,36	60,03	35,27	224,6
	Котлеты из мяса птицы	100	17,4	16,8	16,3	286
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Сок фруктовый	200	1,5	0,19	25,1	114
	Итого обед		**46,44**	**91,01**	**168,12**	**1013,3**
	Всего за день		***71,47***	***108,23***	***346,05***	***1573,7***

9день	***Завтрак***					
	Суп молочный с крупой гречневой	200	3	3,6	6,1	71,2
	Бутерброд с маслом и сыром	30/5/20	6,1	9,7	16,3	176,3
	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,2	62
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого завтрак		***9,83***	***13,92***	***51,2***	***380***
	Обед					
	Овощи свежие (помидор)	60	0,42	0,06	1,14	7,2
	Щи из свежей капусты с картофелем с мясом и сметаной	300/30/25	1,8	3,9	8,4	88,9
	Фрикадельки из мяса птицы с соусом	100/50	11,3	16,2	6,1	217,6
	Пюре картофельное	200	4,27	7,47	31,07	209,33
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Компот из сухофруктов	200	0,2	0,2	27,9	114,6
	Сок 1 шт	200	1,5	0,19	25,1	114
	Итого обед		***27,33***	***29,15***	***144,51***	***973,73***
	Всего за день		***37,16***	***43,07***	***195,71***	***1353,73***
10 день	***Завтрак***					
	Овощи свежие (помидор)	60	0,36	0,06	2,28	8,4
	Омлет натуральный	106/5	10,78	19,2	2,04	224
	Чай	200	0,07	0,02	15	60
	Кекс	75	4,57	13,84	46,03	315
	Фрукты свежие	100	0,6	0,6	13,6	70,5
	Итого завтрак		***16,38***	***33,66***	***78,95***	***677,9***
	Обед					
	Салат из капусты	100	1	6,08	3,6	70,8
	Суп картофельный с фрикадельками	300/50	3,6	4,5	24,4	168,8
	Каша вязкая рисовая	200	3,11	6	32,11	196
	Котлета из мяса птицы	100	20	10,8	18,6	271,2
	Хлеб пшеничный	30	5,2	0,65	31,3	152,5
	Хлеб ржаной	20	2,64	0,48	13,5	69,6
	Компот из фрукты	200	0,16	0,16	27,88	114,6
	Итого обед		**35,71**	**28,67**	**151,39**	**1043,5**
	Всего за день		***52,09***	***62,33***	***230,34***	***1721,4***

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МУП «Горпищеторг»
_____ О.Н.Гончаров

СОГЛАСОВАНО:
Директор школы №_____
_____

Сухой паёк

Круассан (индивидуальная упаковка) 1 шт.	80 гр.
Пирожок сфруктовой начинкой (индивидуальная упаковка) 1 шт.	80 гр.
Сок НКЗ 1 шт.	200 мл.
Вода н/г 2 шт.	1000 мл.
Печенье 2 шт. (индивидуальная упаковка)	200 гр.

Муниципальное унитарное предприятие
муниципального образования городской округ Симферополь
Республики Крым «Горпищеторг»

295021, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Севастопольская, д. 57, литера Б
e-mail: gorpishetorg82@yandex.ru

Исх. № 01-07/101 от «13» 02 2024 г.

Директорам Муниципальных
бюджетных общеобразовательных учреждений
муниципального образования городской округ
Симферополь Республики Крым

Настоящим письмом доводим до Вашего сведения информацию о контрагентах, с которыми у МУП «ГОРПИЩЕТОРГ» заключены договоры на поставку товаров, необходимых предприятию для исполнения условий контрактов на закупку услуг по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Приложение:

1. Список контрагентов (поставщиков продуктов питания).

Директор
МУП «Горпищеторг» Гончаров О.Н.

Приложение №1 к Исх. №01-07/101
от «13» 02 2024 г.

Поставщики МУП "ГОРПИЩЕТОРГ"

№ п/п	*Наименование поставщика*	*Продукция*	*ИНН*	*ОГРН/ ОГРНИП*	*Адрес почтовый*
1	АО "Крымхлеб"	Хлебобулочные изделия, замороженные полуфабрикаты (слойка)	9102256223	1149102171240	295013, Республика Крым г. Симферополь, ул. Севастопольская, д.51А
2	ООО "Богдановский хлеб"	Сладкие хлебобулочные изделия	9110020863	1179102017038	297420, Республика Крым г. Евпатория, проезд Межквартальный, дом 2Б, литера В
3	ООО "Крымский молочник"	Молоко, молочная продукция	9105003421	1149102091820	297000, Республика Крым, Красногвардейский р-н, пгт. Красногвардейское, ул. Заводская, 77
4	ООО "ДАР"	Тесто слоеное бездрожжевое, блинчики с начинкой, оладьи	9105019823	1199112019281	297012, Республика Крым, Красногвардейский район, с. Петровка, ул. Горького, 8, кв. 1
5	ИП Череп	Сухофрукты, изюм, начинка маковая, масло растительное, маргарин, чай черный, шиповник	910233650605	319911200104581	Республика Крым, Симферопольский р-н, с. Белоглинка, ул. Парковая 2, корп. 1 кв. 132
6	ООО "СТАЛКЕР ТРЕЙД"	Филе куриное, яйцо	9110000384	1149102012432	297420, Республика Крым, г. Евпатория, ул. Строителей, 17

7	ИП Балашова	Бакалея, сахар, макароны,, повидло яблочное, сыр	911002619046	322911200093333	297420, Республика Крым, г. Евпатория, проспект Победы, 87, кв. 36
8	ООО "Реал Крым	Соки, напитки, кондитерские изделия	9102222489	1169102092664	295015, Республика Крым, г. Симферополь, ул. Объездная, 10 литера Б офис 1
9	ИП Толмачев Евгений Олегович	Овощи	911001220192	323911200059070	297420, Республика Крым, г. Евпатория, ул. Матвеева, 2 кв. 7
10	ИП Цыганков Дмитрий Валентинович	овощи очищенные полуфабрикаты замороженные	911000093985	314910234406886	297408, Республика Крым, г. Евпатория, переулок Тесный, 12
11	ООО "ДК "Мегатрейд-Юг"	Молочные продукты («Снежок»),	9110007340	1149102130781	297412, Республика Крым, г. Евпатория, пр-кт им. В.И. Ленина, 48/4 офис 127
12	ООО «Смакош»	Кондитерские изделия	9204015690	1149204031921	299003, Республика Крым, г. Севастополь, ул. Токарева, дом 3, литера А, офис 12, 27
13	ИП Макаренко Сергей Николаевич	Говядина, печень говяжья, мясо свинины, молоко сгущенное, консервированные овощи, томат паста, филе минтая	911000054104	314910232800042	297420, Республика Крым, г. Евпатория, пос. Заозерное, ул. Аллея Дружбы, д. 77, кв. 59

С уважением

Директор МУП "Горпищеторг **Гончаров О.Н.**