

МЕНЮ

Наименование и номер школы № МБОУ СОШ № 7 г. Ломоносов
 Дата 14 февраля
 День: вторник
 Неделя: _____ 2 _____
 Номер дня недели: _____ 7 _____
 Возрастная категория: 7-11 лет

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Салат из белокочанной капусты	60	36,24
2.	Рагу из птицы	175	216,52
3.	Кисель из сока плодового	200	158,84
4.	Хлеб ржаной	25	50,52
5.	Хлеб пшеничный	40	89,30
6.	Кефир 2,5% (в индивидуальной промышленной упаковке)	200	114,40
	Всего:	700	665,816
			85,02 P
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые (огурец соленый)	60	5,45
2.	Борщ с капустой и картофелем	200	106,76
3.	Шницель рыбный натуральный	90	129,50
4.	Каша вязкая (ячневая)	150	231,80
5.	Компот из яблок	200	119,10
6.	Хлеб пшеничный	60	133,94
7.	Хлеб ржаной	20	40,42
	Всего:	780	766,97
			98,24 P
ПОЛДНИК			
1.	Лапшевик с творогом	110	124,1
2.	Сок фруктовый	200	84,8
3.	Пирожки с повидлом	65	121,6

Директор МБОУ СОШ № 7 _____
 Е. А. Ломоносов

Зав. производством ООО "Формула вкуса-Регионы" _____
 Е. В. Зюкина





МЕНЮ

Наименование и номер школы № МОБУ СОШ № 7 г. Лабинск
 Дата 14 февраля
 День: вторник
 Неделя: _____ 2
 Номер дня недели: _____ 8
 Возрастная категория: _____ 12 лет и старше _____

№ п/п	Прием пищи, наименование блюда	выход в граммах	Калорийность
ЗАВТРАК			
1.	Салат из белокочанной капусты	100	61,23
2.	Рагу из птицы	200	247,45
3.	Кисель из сока плодового	200	158,84
4.	Хлеб ржаной	60	121,25
5.	Хлеб пшеничный	40	89,30
6.	Кефир 2,5% (в индивидуальной промышленной упаковке)	200	114,40
	Всего:	800	792,47
			85,00 Р
ОБЕД			
1.	Овощи натуральные соленые (огурец соленый)	100	9,08
2.	Борщ с капустой и картофелем	250	133,45
3.	Шницель рыбный натуральный	100	143,89
4.	Каша вязкая (ячневая)	180	257,20
5.	Компот из яблок	200	119,10
6.	Хлеб пшеничный	60	133,94
7.	Хлеб ржаной	40	80,83
	Всего:	930	877,50
			85,00 Р
ПОЛДНИК			
1.	Лапшевник с творогом	130	146,7
2.	Сок фруктовый	200	84,8
3.	Пирожки с повидлом	65	121,6



С. Д. Зюкова





МОБУ СОШ №7 г. Лябинск

КОНТРОЛЬНОЕ БЛЮДО

Контрольное блюдо
 является частью учебного плана и предназначено для проверки качества приготовления пищи в школьных столовых.

Цели и задачи:

- Проверить соответствие рецептуры;
- Проверить соблюдение санитарно-гигиенических требований;
- Проверить соблюдение требований к качеству ингредиентов;
- Проверить соблюдение требований к качеству посуды и инвентаря;
- Проверить соблюдение требований к качеству оформления блюда;
- Проверить соблюдение требований к качеству подачи блюда;
- Проверить соблюдение требований к качеству обслуживания;
- Проверить соблюдение требований к качеству уборки;
- Проверить соблюдение требований к качеству хранения;
- Проверить соблюдение требований к качеству транспортировки;
- Проверить соблюдение требований к качеству доставки;
- Проверить соблюдение требований к качеству реализации;
- Проверить соблюдение требований к качеству возврата;
- Проверить соблюдение требований к качеству утилизации;
- Проверить соблюдение требований к качеству безопасности;
- Проверить соблюдение требований к качеству экологичности;
- Проверить соблюдение требований к качеству доступности;
- Проверить соблюдение требований к качеству информированности;
- Проверить соблюдение требований к качеству участия;
- Проверить соблюдение требований к качеству ответственности;
- Проверить соблюдение требований к качеству прозрачности;
- Проверить соблюдение требований к качеству подотчетности;
- Проверить соблюдение требований к качеству эффективности;
- Проверить соблюдение требований к качеству результативности;
- Проверить соблюдение требований к качеству своевременности;
- Проверить соблюдение требований к качеству экономичности;
- Проверить соблюдение требований к качеству экологичности;
- Проверить соблюдение требований к качеству безопасности;
- Проверить соблюдение требований к качеству доступности;
- Проверить соблюдение требований к качеству информированности;
- Проверить соблюдение требований к качеству участия;
- Проверить соблюдение требований к качеству ответственности;
- Проверить соблюдение требований к качеству прозрачности;
- Проверить соблюдение требований к качеству подотчетности;
- Проверить соблюдение требований к качеству эффективности;
- Проверить соблюдение требований к качеству результативности;
- Проверить соблюдение требований к качеству своевременности;
- Проверить соблюдение требований к качеству экономичности;



