

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 55  
(МБОУ СОШ № 55)**

Автономная ул., д.23, г. Ижевск, Удмуртская Республика, 426019  
тел./факс 74-16-64, e-mail: [school55-izh@yandex.ru](mailto:school55-izh@yandex.ru)

29.03.2021 № 79  
на № 1096 от 19.02.2021

Управление Роспотребнадзора по  
Удмуртской Республике  
Ведущему специалисту-эксперту  
отдела санитарного надзора  
С.И. Смирновой

**Отчет на Предписание об устранении выявленных нарушений  
№ 1096 от 19.02.2021**

На Ваше Предписание об устранении выявленных нарушений № 1096 от 19.02.2021 сообщаем о проведенных мероприятиях:

1. В соответствии с п. 8.1.2., Приложения 10, табл. 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 калорийность на обед составляет 30-35% (705 ккал – 822,5 ккал) суточной потребности. Копии фактического рациона питания с 09.03.2021 по 19.03.2021, 29.03.2021 прилагаются.

2. Соотношение белков, жиров и углеводов на обед приведено к оптимальным значениям согласно требованиям п.8.1.2 таблицы 1 Приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Копии фактического рациона питания с указанием содержания белков, жиров и углеводов с 15.03.2021 по 19.03.2021, 29.03.2021 прилагаются.

3. Ведется систематический контроль температуры блюд согласно требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Таблица контроля температуры блюд прилагается (Приложение 1).

4. В соответствии с п. 8.1.2 Приложения 9 таблица 3, п.8.1.4 Приложения 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разработано 2-х недельное примерное меню. Копия примерного 2-х недельного меню на питание детей 7-11 лет, весенне-летний сезон, прилагается.

5. Масса блюд порций для возрастной группы детей 7-11 лет приведена в соответствие с п. 8.1.2 Приложения 9, таблицы 1, 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Копия фактического рациона питания с указанием выходов блюд в граммах с 15.03.2021 по 19.03.2021, 29.03.2021 прилагается. Таблица контроля массы блюд прилагается (Приложение 2).

6. В соответствии с п. 8.1.2 Приложения 7 таблицы 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 обеспечены наборы пищевой продукции. Копия примерного 2-х недельного меню на питание детей 7-11 лет, весенне-летний сезон, прилагается.

Директор МБОУ СОШ № 55



Н.Л. Лебедева

Таблица контроля температуры блюд

Наименование блюда	Температура подачи по ТК, градусов Цельсия	Температура на линии раздачи, градусов Цельсия	Температура на столе, градусов Цельсия
<b>09.03.2021</b>			
Салат из свежих огурцов и помидоров	12-14	13,0	13,6
Суп картофельный с бобовыми	75	78,2	76,4
Шницель натуральный рубленный	65	72,0	67,6
Капуста тушеная	65	74,2	68,3
Компот из яблок	12-14	12,7	13,8
<b>10.03.2021</b>			
Помидор свежий	12-14	12,4	13,9
Рассольник ленинградский	75	79,8	75,9
Запеканка картофельная с мясом	65	89,6	82,4
Компот из кураги	12-14	12,1	13,6
<b>15.03.2021</b>			
Салат "Удмуртский"	12-14	12,2	13,8
Суп из овощей	75	91,1	77,4
Жаркое по-домашнему	65	72,5	65,1
Компот из кураги	12-14	12,8	13,9
<b>18.03.2021</b>			
Салат "Дружба"	12-14	12,5	14,0
Уха со взбитым яйцом	75	84,0	77,1
Котлеты н/ рубленные из филе птицы	65	69,6	65,8
Картофельное пюре	65	72,2	66,4
Компот из яблок и апельсинов	12-14	12,5	13,8
<b>29.03.2021</b>			
Помидор свежий	12-14	12,0	13,8
Суп картофельный с мясными фрикадельками	75	81,4	75,9
Котлета «Полтавская»	65	70,2	66,1
Капуста тушеная	65	78,0	72,4
Компот из сухофруктов	12-14	12,8	13,9

Подписи членов бракеражной комиссии:

Директор ПКО — Н.А. Медуев  
 сов. з. питания ЗОЛ О.Р. Зонина  
 зав. производством ЗП/Г З.В. Землянова

Таблица контроля массы блюд

Наименование блюда	Выход,г (по меню)	Выход,г фактический 1	Выход,г фактический 2	Выход,г фактический 3
<b>09.03.2021</b>				
Салат из свежих огурцов и помидоров	60	67	64	69
Суп картофельный с бобовыми	200	218	220	212
Шницель натуральный рубленный	90	96	92	90
Капуста тушеная	150	157	152	155
Компот из яблок	200	205	202	207
Хлеб пшеничный	40	45	43	48
<b>ИТОГО</b>	<b>740</b>			
<b>10.03.2021</b>				
Помидор свежий	60	63	62	62
Рассольник ленинградский	200	207	205	210
Запеканка картофельная с мясом	244	250	255	260
Компот из кураги.	200	202	205	202
Батон (хлеб)	40	42	44	47
Хлеб «Здоровье» из ржаной муки	40	43	45	47
<b>ИТОГО</b>	<b>784</b>			
<b>15.03.2021</b>				
Салат "Удмуртский"	80	82	81	81
Суп из овощей	200	215	207	218
Жаркое по-домашнему	220	225	228	224
Компот из кураги	200	205	210	201
Батон (хлеб)	60	65	68	63
Хлеб «Здоровье»	40	42	44	40
<b>ИТОГО</b>	<b>800</b>			
<b>18.03.2021</b>				
Салат "Дружба"	80	82	81	85
Уха со взбитым яйцом	200	201	202	205
Котлеты н/ рубленные из филе птицы	90	93	92	96
Картофельное пюре	150	153	155	152
Компот из яблок и апельсинов	200	201	202	208
Батон (хлеб)	40	42	44	46
Хлеб «Здоровье» из ржаной муки	40	42	45	48
<b>ИТОГО</b>	<b>800</b>			
<b>29.03.2021</b>				
Помидор свежий	80	82	85	81
Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	202	205	201
Котлета «Полтавская»	90	95	92	91
Капуста тушеная	150	153	156	152
Компот из сухофруктов	200	202	205	201
Батон (хлеб)	40	43	45	41
Хлеб «Здоровье» из ржаной муки	40	42	43	46
<b>ИТОГО</b>	<b>800</b>			

Подписи членов бракеражной комиссии:

Директор К/д - Н. А. Лебедева  
 отв. за питание 30/р. О. Р. Золкина  
 Зав. производством 30/р. З. В. Семеновна