

муниципальное казённое  
 общеобразовательное учреждение  
 «Средняя общеобразовательная  
 школа № 5»  
 с. Шумный Чугуевского района  
 Приморского края  
 692613, Приморский край, Чугуевский район,  
 с. Шумный, ул. Арсеньевская, 7  
 тел/факс 8(42372) 51-5-33  
 e-mail: school\_5\_shumn@mail.ru  
 ОКПО 29758344 ОГРН 1022500611758  
 ИНН 2534004823 КПП 253401001

От \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_  
 07.06.2021 200  
 На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Начальнику территориального  
 отдела Управления  
 Роспотребнадзора по  
 Приморскому краю в г.  
 Арсеньеве

Вязовик М.М.

### Уважаемая Марина Михайловна!

В соответствии с представлением № 95-ТО/П от «26» апреля 2021 года, МКОУ СОШ № 5 с. Шумный принимает меры по выполнению представления:

№ п\п	Пункты представления	сведения об исполнении
1.	В доступном для родителей и детей местах размещать ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп, с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.	Во время обучения, ежедневное меню располагалось в доступном для родителей и детей месте с соблюдением требований САНПИНа. Приложение 1 – 2 листа.
2	Для контроля температуры блюд на линии раздачи с целью минимизации риска теплового воздействия использовать термометр.	приобретены цифровые термометры – модель WT-1. Приложение 2 (паспорт, декларация) – 3 листа
3	Обеспечить соблюдение температурного режима хранения суточных проб.	Заменен неисправный термометр в холодильнике. Приложение 3 – 1 лист
4	Производство готовых блюд осуществлять с использованием технологических карт, в которых отражена температура жидких горячих блюд и иных горячих блюд	В технологические карты внесена информация о температуре подачи горячего блюда. Приложение 4 – 1 лист
5	Обеспечить ведение документации предназначенной для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья для – «Ведомости контроля за питанием».	Ведомость контроля за питанием ведется для ДОЛ. С 01.09.2021 г. будет вестись при питании школьников. Приложение 5 – 1 лист.

6	Обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья и готовой продукции.	Хранение разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции осуществляется отдельно. Приложение 6 – 1 лист.
7	Обеспечить допуск к работе сотрудников пищеблока МКОУ СОШ № 5 с. Шумный при наличии в личных медицинских книжках сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Подана заявка в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в приморском крае» на заключение договора на прохождение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. После оплаты, будет проведена подготовка

Директор



И.А. Кочков

1-4

# МЕНЮ

Дата: 21.05.2012.

№ п/п	Наименование	Выход	Цена
1	Молоко	200	16-40 руб
2	Сметанной с		
3	сваренной	143,2	30 руб
4	Батон нарезной	142,8	3 руб
5	Сметанную кашу	52	15-30 руб
	Итого: сметанки	81	40 руб
Итого:			40 руб

Подпись .....

5-14

# МЕНЮ

Дата: 21.05.2012.

№ п/п	Наименование	Выход	Цена
1	Сыр варенный с		
2	сметанной	60,5	250
3	Сметанную кашу	52	15-60 руб
4	Батон нарезной	142,8	3 руб
5	Каша с сметаной	81	10 руб
Итого:			40 руб

Подпись .....

обед мясной

# МЕНЮ

Дата: 21.05.2021г.

№ п/п	Наименование	Выход	Цена
1	Суп картофельный	183,6	20 руб
2	Аварьевский	302	8 руб
3	Рис отварной	134,8	13 руб
4	Мясной соус	44,4	60 руб
5	Винегрет	60	8 руб
Итого:			4 руб

1	Сок апельсиновый	112	200 руб
2	Хлеб мясной-пшеничный	96,5	200 руб
3			
4			
5			
Итого:			55 руб

Подпись \_\_\_\_\_

обз (обед.)

# МЕНЮ

Дата: 21.05.2021г.

№ п/п	Наименование	Выход	Цена
1	Суп картофельный с вермишелью	183,6	20 руб
2	Рис отварной	302	8 руб
3	Мясной соус	134,8	13 руб
4	Винегрет	44,4	60 руб
Итого:			4 руб

1	Сок апельсиновый	112	200 руб
2	Хлеб мясной-пшеничный	96,5	200 руб
3			
4			
5			
Итого:			55 руб

Подпись \_\_\_\_\_



## ПАСПОРТ ЦИФРОВОЙ ТЕРМОМЕТР WT-1

### 1. Назначение

Применяется для измерения температуры продуктов при хранении, термической обработке, а также температуры различных жидкостей и сыпучих материалов.

**Используется для:**

- самоговарения;
- консервирования солений, варки варенья;
- выпечки хлеба;
- определения степени готовности продуктов (например, для мяса);
- сельского хозяйства;
- во многих других сферах.

### 2. Технические характеристики

**Питание:** батарея напряжением 1,5 V.

**Размер:** 20x205 мм.

**Размер экрана:** 22x10 мм.

**Длина щупа:** 108 мм.

**Диаметр щупа:** 3,5 мм.

**Измерение температуры продукта:** -50 °С...+300 °С.

**Цена деления:** 0,1 °С.

**Пределы допускаемой погрешности:**

± 1 °С для диапазона от - 20 до 80 °С

± 5 °С в остальной части диапазона

**Материал:** пластик (корпус) нержавеющая сталь (щуп).



*03.06.2021*

ООО «ЭксимКИП» официальный поставщик: Россия, 141407, г. Химки, Нагорное шоссе, дом 2, тел: +7 (499) 703-02-43; e-mail: [exim@eximlab.ru](mailto:exim@eximlab.ru); сайт: [www.eximlab.ru](http://www.eximlab.ru)

Генеральный директор



Федосеев П.С.

ООО "ЭксимКИП"  
141407, г. Химки,  
Нагорное шоссе, 2

[www.eximlab.ru](http://www.eximlab.ru)

тел.: +7 (499) 703-02-43  
+7 (495) 979-17-42  
e-mail: [exim@eximlab.ru](mailto:exim@eximlab.ru)



## ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель, Общество с ограниченной ответственностью «ЭксимКИП», ОГРН:  
1095047006383

Место нахождения: 141407, Россия, Московская область, город Химки, Нагорное шоссе,  
дом 2, Фактический адрес: 141407, Россия, Московская область, город Химки, Нагорное  
шоссе, дом 2, Телефон: 84997030243, Факс: 84997030243, E-mail: 84997030243@mail.ru  
в лице Генерального директора Федосеева Павла Сергеевича

заявляет, что Цифровой термометр, модель WT-1

изготовитель YANCHENG HUIDA IMP. & EXP. CO., LTD, Место нахождения: КИТАЙ, А-  
13-201, GUOFEI SHANGCHENG, 14 MID QINGNIAN ROAD, YANCHENG, JIANGSU, CHINA,  
Фактический адрес: КИТАЙ, А-13-201, GUOFEI SHANGCHENG, 14 MID QINGNIAN  
ROAD, YANCHENG, JIANGSU, CHINA, продукция изготовлена в соответствии с директивой  
№ 2004/108/ЕС "Электромагнитная совместимость" от 15.12.2004 года  
Код ТН ВЭД 9025804000.

соответствует требованиям

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Декларация о соответствии принята на основании

протокола испытаний № А0153-08-2015 от 10.08.2015 года, Испытательной лаборатории  
общества с ограниченной ответственностью «Астория», аттестат аккредитации № РОСС  
RU.0001.21МЭ68 от 28.10.2011 года по 28.10.2016 года

Дополнительная информация

Рабочая температура: -10 °С до +55 °С; Температура хранения: -40 °С до +70 °С;  
относительная влажность: 5% до 95% (без конденсации). Срок хранения 10 лет. Срок  
службы 7 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по -



П.С. Федосеев

(инициалы и фамилия руководителя организации-  
заявителя или физического лица, зарегистрированного в  
качестве индивидуального предпринимателя)

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: TC N RU Д-СН.АУ40.А.14949

Дата регистрации декларации о соответствии: 23.10.2015



03.06.2021





Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Компот из сухофруктов**

Номер рецептуры: 759

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лавзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порц.	100 порц.	100 порц.
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг
Сухофрукты	20	20	2,0
Сахар	20	20	2,0
Кислота лимонная	0,2	0,2	0,02
Вода	200	200	20,0
Выход: <b>200</b>	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	0,6	Са (мг)	20
10,6Жиры (г)	-	Mg (мг)	12
Углеводы (г)	28,9	Fe (мг)	0,8
Эн. ценность (ккал)	118	С (мг)	6

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Промытые сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют кислоту лимонную и варят до готовности около 30 минут.

*Температура подачи 44°*

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N \_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда) : **Бульон костный говяжий**

Номер рецептуры: 183

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. 2014г., Санкт-Петербург., М. Т. Лавзина

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		
	1 порц.	100 порц.	100 порц.
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг
Кости говяжьи	62,5	62,5	6,25
Морковь	2,0	0,25	0,2
Лук репчатый	2,0	0,25	0,2
Зелень укропа	1,4	0,14	0,1
Вода	250	25,0	25,0
Выход: <b>250</b>	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,5	Са (мг)	11,2
Жиры (г)	6,1	Mg (мг)	5,6
Углеводы (г)	0,2	Fe (мг)	0,28
Эн. ценность (ккал)	68	С (мг)	0,4

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов:

Нарубленные и промытые кости заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1...2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30...40 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные морковь и лук, зелень укропа. Готовый бульон процеживают.

*Температура подачи 45°*

Фактически выдано продовольств в н.м. по группам  
 на количество заготовок и одежд (всего) на одного человека  
 (кашеембо не включается).

Чашееноварные  
 продукты

01.06	02.06	03.06	04.06	05.06	06.06
орбуше с.м.	001	0120	0017	0088	
макее р.с.с.	0047	0053	0053	0053	
сахар	0004	0007	0007	0007	
сосиски					
кофетя					
братены					
фрикадельки	0087	0041		0058	
куренье		0079			
мясо говядины	0012	0012		0012	
мясо свиное	0002	0002		0002	
йогурт				01	
молочко				0009	
яблоки					
груши					
вишневая					
каша				0002	
какао				0003	
кофеинный н.м.	0003				
майонез	0133	007			
соль	0016	0001		0001	
масло	0008	0001			
сметана	0004	0003			
хлеб пшеничный	01	01		01	
рис	006				
пшеничн. крупа	0002				
пшено	003				
макаронн					
перловка	0088				
перчен	0014				
солонсо	0016	0016		0016	
маринов	0016	0016		0016	
уксус	01	03		033	

всего  
за

