

АКТ
проверки закладки продуктов

от 26.03.2019 г.

Комиссия в составе:

— специалист по питанию *О.П.Тарасова*,
— члены бракеражной комиссии *Т.А.Боярская*, *Ю.Г.Яникеева*, *Д.В.Подоксёнова*,
представитель родительской общественности *К.Б.Россинская*.

в присутствии работников пищеблока:

— заведующий производством ООО «Школьник-ЮЗ» *Г.И.Семёнова*,
— кухонный работник *Б.В.Машикаева*,

проведена проверка закладки основных продуктов питания при приготовлении на 38/1 воспитанников:

— капусты тушёной с мясом (ужин, 12-ый день меню)

Наименование продуктов	Норма по меню	Фактическое количество	Примечание
Капуста белокочанная свежая очищенная	78	3045	
Масло растительное	3	117	
Морковь свежая очищенная	4,5	176	
Лук репчатый очищенный	4,5	176	
Томат-паста	2	78	
Соль	0,6	40	
Сахар-песок	2,2	86	
Говядина тазобедренная часть	14	546	
Вода	15	585	

— компот из плодов свежих (апельсин) (ужин, 12-ый день меню)

Наименование продуктов	Норма по меню	Фактическое количество	Примечание
Апельсин	30	1170	
Сахар-песок	858	22	
Вода	190	7410	

Нарушений не выявлено. Закладка продуктов питания производится согласно технологическим картам, выход готовых блюд по весу соответствует нормам.

Подписи членов комиссии:
специалист по питанию _____ / *О.П.Тарасова*/

_____ / *Т.А.Боярская*/

_____ / *Ю.Г.Яникеева*/

_____ / *Д.В.Подоксёнова*/

_____ / *К.Б.Россинская*/

Подписи проверяемых:

заведующий производством _____ / *Г.И.Семёнова*/

кухонный работник _____ / *Б.В.Машикаева*/

А К Т

проверки санитарного состояния пищеблока,
соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока

от 26.03.2019 г.

Комиссия в составе:

- специалист по питанию *О.П.Тарасова*,
- члены бракеражной комиссии *Т.А.Боярская*, *Ю.Г.Яникеева*, *Д.В.Подоксёнова*,
представитель родительской общественности *К.Б.Россинская*.

в присутствии работников пищеблока:

- заведующий производством ООО «Школьник-ЮЗ» *Г.И.Семёнова*,
- кухонный работник *Б.В.Машкаева*,

осуществила проверку работы пищеблока КДО № 2698, в ходе которой было:

- проверено санитарное состояние пищеблока,
- соблюдение правил личной гигиены сотрудников пищеблока,

Нарушений не выявлено. Состояние пищеблока КДО № 2698 соответствует санитарным нормам, организация питания в КДО № 2698 осуществляется в соответствии с требованиями к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, а также в соответствии с СанПиН.

Подписи членов комиссии:

специалист по питанию _____ / *О.П.Тарасова* /
члены бракеражной комиссии:
_____ / *Т.А.Боярская* /
_____ / *Ю.Г.Яникеева* /
_____ / *Д.В.Подоксёнова* /
член родительской общественности:
_____ / *К.Б.Россинская* /

Подписи проверяемых:

заведующий производством _____ / *Г.И.Семёнова* /
кухонный работник _____ / *Б.В.Машкаева* /

АКТ

о выполнении натуральных норм питания, соблюдении технологии приготовления пищи и оформления документации на пищеблоке учреждения

от 26.03.2019 г.

Комиссия в составе:

- специалист по питанию *О.П.Тарасова*,
- члены бракеражной комиссии *Т.А.Боярская*, *Ю.Г.Яникеева*, *Д.В.Подоксёнова*, представитель родительской общественности *К.Б.Россинская*.

в присутствии работников пищеблока:

- заведующий производством ООО «Школьник-ЮЗ» *Г.И.Семёнова*,
- кухонный работник *Б.В.Машкаева*,

составили настоящий акт о:

- соответствии рационов питания заявленным в меню;
- наличии сопроводительных документов к продуктам, поступившим на пищеблок, а также маркировок с информацией о продукте (изготовитель, срок годности и т.д.);
- соблюдении технологии приготовления пищи;
- оформлении документации на пищеблоке учреждения.

Был проведён сравнительный анализ фактического меню Контракта и фактического меню на 26.03.2019 г. (12-ый день Контракта), установлены следующие замены:

1. завтрак: пудинг из творога запеченный, соус клюквенный на кашу жидкую на молоке (гречневую), зефир;) – представлено информационное письмо о замене вышеуказанной продукции;

2. обед: салат из свежих огурцов с растительным маслом на салат «Мозаика» – представлено информационное письмо о замене вышеуказанной продукции;

3. полдник: ряженка на кефир – **информационное письмо о замене вышеуказанной продукции не представлено;**

Был проведён сравнительный анализ фактического меню Контракта и фактического меню на 27.03.2019 г. (13-ый день Контракта), установлены следующие замены:

1. завтрак: плоды и ягоды свежие (яблоко) на плоды и ягоды свежие (апельсин) – представлено информационное письмо о замене вышеуказанной продукции;

2. обед: салат из капусты с растительным маслом на винегрет – **информационное письмо о замене вышеуказанной продукции не представлено;**

3. полдник: биойогурт фруктовый питьевой на ряженку – представлено информационное письмо о замене вышеуказанной продукции;

Комиссия констатировала наличие полной информации на ярлыках поставленной продукции для приготовления блюд 27.03.2019 г. (13 день Контракта): наименование, номер ГОСТ, пищевая ценность, условия хранения, дата изготовления, срок хранения, дата фасовки, дата отгрузки, поставщик, юридический адрес поставщика, изготовитель, юридический адрес изготовителя, срок годности, вес, состав, энергетическая ценность, соответствие веса реально поставленной продукции и веса, указанного в сопроводительных документах, наличие ветеринарных заключений.

Документация на пищеблоке ведётся в соответствии с требованиями к организации питания.

В журнале бракеража продуктов и продовольственного сырья ежедневно заносится дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов, наименование, фасовка, дата выработки пищевой продукции, изготовитель и поставщик, номер

Декларации о соответствии ЕАЭС, условия хранения, конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов согласно сопроводительным документам, а также результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Технология приготовления пищи соблюдается в полном объеме, отбор и хранение суточной пробы соответствует требованиям к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

Сделан запрос в ООО «Школьник –ЮЗ» на представление информационных писем о замене 26.03.2019 ряженки на кефир, 27.03.2019 салата из капусты с растительным маслом на винегрет.

Подписи членов комиссии:

специалист по питанию _____ / О.П.Тарасова/

_____ / Т.А.Боярская/

_____ / Ю.Г.Яникеева/

_____ / Д.В.Подоксёнова/

_____ / К.Б.Россинская/

Подписи проверяемых:

заведующий производством _____ / Г.И.Семёнова/,
кухонный работник _____ / Б.В.Машкаева/.

СОГЛАСОВАНО

Директор

Ф.И.О.

814

УТВЕРЖДЕН

Директор

ООО "Школьник-Ю"

Мисик М.

МЕНЮ

за счёт бюджетных средств города Москвы

26 марта 2019 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Калор	Выход, г	
Завтрак 1 с 3-7 дс					
6,421	8,51	22,829	193,608	180	Каша жидкая на молоке (гречневая) Крупа Гречневая, Молоко, Сахар-песок, Соль, Масло сливочное
0,16	0,02	16,2	65,2	20	Зефир
3,79	3,474	19,47	123,66	200	Кофейный напиток злаковый на молоке Кофейный напиток, Сахар-песок, Молоко
2,32	2,95		35,83	10	Сыр полутвердый для детского (дошкольного и школьного) питания с жирностью до 45% Сыр с м.д.ж. 45%
1,6	0,6	10	51,8	20	Хлеб из муки пшеничной первого сорта Хлеб пшеничный в нарезке

Белки	Жиры	Углеводы	Калор	Выход, г	
Завтрак 2 с 3-7 дс					
1,5	0,5	21	94,5	100	Плоды и ягоды свежие (Банан) Банан

Белки	Жиры	Углеводы	Калор	Выход, г	
Обед с 3-7 дс					
1,72	4,42	6,09	71,07	60	Салат Мозаика Картофель свежий, Горошек зеленый консервированный, Морковь свежая очищенная п/ф, Яйцо диетическое, Соль, Масло растительное
3,76	4,04	10,05	91,58	200	Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне Свекла свежая очищенная п/ф, Капуста белокочанная свежая очищенная п/ф, Картофель свежий, Морковь свежая очищенная п/ф, Лук репчатый свежий очищенный п/ф, Томат-паста, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль, Сметана, Лимонная кислота
11,35	10,44	2,08	147,623	70	Гуляш из отварного мяса Говядина тазобедренная часть п/ф, Соль, Лук репчатый свежий очищенный п/ф, Морковь свежая очищенная п/ф, Томат-паста, Масло сливочное, Мука пшеничная
2,97	3,39	32,79	173,544	120	Рис отварной Крупа Рисовая, Масло сливочное, Соль
0,75	0,15	15,15	64,95	150	Сок фруктовый Сок яблочный
1,6	0,6	10	51,8	20	Хлеб из муки пшеничной первого сорта Хлеб пшеничный в нарезке
1,32	0,22	8,2	40,06	20	Хлеб ржано-пшеничной Хлеб ржано-пшеничный в нарезке

Белки	Жиры	Углеводы	Калор	Выход, г	
Полдник с 3-7 дс					
3,49	2,78	8,28	72,07	100	Запеканка овощная Горошек зеленый консервированный, Картофель свежий, Капуста белокочанная свежая очищенная п/ф, Морковь свежая очищенная п/ф, Лук репчатый свежий очищенный п/ф, Яйцо диетическое, Крупа Манная, Сухари панировочные, Масло растительное, Сметана, Сыр с м.д.ж. 45%, Соль
4,64	5,12	6,4	90,88	160	Кефир Кефир 3,2%
2,46	1,64	23,96	120,504	40	Ватрушка с повидлом Мука пшеничная, Молоко, Сахар-песок, Соль, Яйцо диетическое, Дрожжи сухие, Масло растительное, Повидло (джем) яблочный, Масло растительное

Белки	Жиры	Углеводы	Калор	Выход, г	
Ужин 1 с 3-7 дс					
0,33	0,06	1,14	6,42	30	Помидоры свежие Помидоры
5,86	8,42	13,84	154,52	200	Капуста, тушенная с мясом Капуста белокочанная свежая очищенная п/ф, Масло растительное, Морковь свежая очищенная п/ф, Лук репчатый свежий очищенный п/ф, Томат-паста, Соль, Сахар-песок, Говядина тазобедренная часть п/ф
0,27	0,06	24,41	99,26	200	Компот из плодов свежих (апельсин) Апельсин, Сахар-песок
0,02		14,29	57,78	18	Мармелад 18 г
1,6	0,6	10	51,8	20	Хлеб из муки пшеничной первого сорта Хлеб пшеничный в нарезке

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Вода питьевая детская 3-7 лет (на весь день)
				200	Вода питьевая детская
					Вода питьевая детская

Примечание: По желанию родителей на полдник может выдаваться "Чай с сахаром"



Главный технолог

Зав. производством

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ШКОЛЬНИК - ЮЗ»

117342, г. Москва,
ул. Бутлерова, д.4, дом 17Б
ИНН 7728095201, КПП 772501001,
ОГРН 1027700130204

тел.: +7 (495) 337-03-73
факс: +7 (495) 337-03-73
e-mail: shkolnik_yuz@mail.ru

Исх.№ 304 от 22 марта 2019 г

**Руководителям
образовательных учреждений
города Москвы**

Информационное письмо

В соответствии с Государственным Контрактом «Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами (при этом, согласование в соответствии с требованиями пункта 2.6.2 настоящего Технического задания не требуется)».

В связи с этим, уведомляем Вас о замене кулинарного блюда на 26 марта 2019 года (12 день примерного меню) для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москва (Изменение №4 с продлением срока использования меню в последующие года)», кулинарное блюдо «Салат из свежих огурцов с растительным маслом» на кулинарное блюдо «Салат Мозаика», согласно представленного ниже расчета биологической и энергетической ценности заменяемых кулинарных блюд, Таблицы № 1.

Таблица № 1.

Расчет замен кулинарных блюд для организации питания детей
в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения

Наименование продукта	Выход (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Салат из свежих огурцов с растительным маслом	100	0,70	12,08	2,20	120,30
Салат Мозаика	100	2,87	7,37	10,15	118,45

С уважением,
Генеральный директор
ООО «Школьник-ЮЗ»



М. В. Мисик

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ

«ШКОЛЬНИК - ЮЗ»

117342, г. Москва
улица Бутлерова, д.17Б
ИНН 7728095201, КПП 772501001,
ОГРН 1027700130204

тел.: +7 (495) 337-03-73
факс: +7 (495) 337-03-73
e-mail: : shkolnik_yuz@mail.ru

Исх.№ 299 от 22 марта 2019 г

**Руководителям
образовательных учреждений
города Москвы**

Информационное письмо

В соответствии с Государственным Контрактом «Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами (при этом, согласование в соответствии с требованиями пункта 2.6.2 настоящего Технического задания не требуется)».

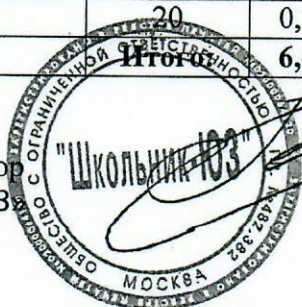
В связи с этим, уведомляем Вас о вынужденной замене связанной с поставкой творога, не соответствующего требованиям по качеству (ГОСТ 31453-2013) и условий ГК, кулинарного блюда на 26 марта 2019 года (12 день примерного меню) для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москва (Изменение №4 с продлением срока использования меню в последующие года)», кулинарное блюдо «Пудинг из творога запеченный и Соус клюквенный» на кулинарное блюдо «Каша жидкая на молоке (гречневая) и Зефир», согласно представленного ниже расчета биологической и энергетической ценности заменяемых кулинарных блюд, Таблицы № 1.

Таблица № 1.

Расчет замен кулинарных блюд для организации питания детей
в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения

Наименование продукта	Выход (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Пудинг из творога запеченный	100	16,82	10,29	16,77	226,92
Соус клюквенный	10	0,010	0,00	5,29	21,19
Итого:		16,83	10,29	22,06	248,11
Каша жидкая на молоке (гречневая)	180	6,43	8,50	22,82	197,46
Зефир	20	0,22	0,04	15,76	64,40
Итого:		6,65	8,54	38,58	261,86

С уважением,
Генеральный директор
ООО «Школьник- ЮЗ»



М. В. Мисик

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ
"Школа № 814"
(ГБОУ Школа № 814)**

119501, г. Москва, ул. Веерная, д.5, к.3.

Тел/факс +7 (499) 726 01 46, e-mail: 814@edu.mos.ru, <http://www.sch814z.mskobr.ru>
ОКПО 18761969, ОГРН1027739658935, ИНН/КПП 7729410368/772901001

Исх.№ 001 от 26.03.2019

ООО «Школьник-ЮЗ»

заявка.

Прошу представить информационное письмо о замене кулинарного блюда на 26.03.2019 г. (12 день примерного меню) для организации питания детей в возрасте 3-7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение (с пребыванием 12 часов) г.Москвы «Ряженка» на кулинарное блюдо «Кефир».

Старший воспитатель ГБОУ Школа № 814 КДО № 2698




/Тарасова О.П./

СОГЛАСОВАНО

Директор
Ф.И.О.

УТВЕРЖДЕНО

Директор
ООО "Школьник-ЮЗ"
Мисик М.В.

МЕНЮ

за счёт бюджетных средств города Москвы
27 марта 2019 г.

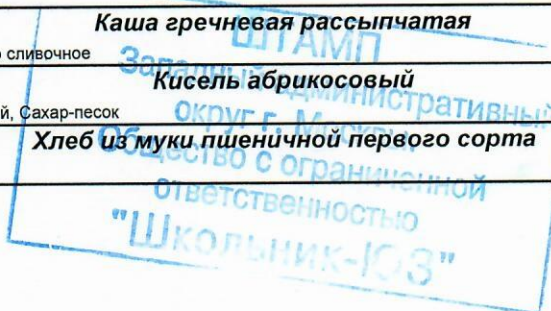
Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Завтрак 1 с 3-7 дс
5,501	8,359	25,78	200,412	180	Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных) Крупа Геркулес, Молоко, Соль, Сахар-песок, Масло сливочное
		9,99	39,96	200	Чай с сахаром Чай черный весовой, Сахар-песок
0,08	8,25	0,08	74,89	10	Масло коровье сладкосливочное несоленое Масло сливочное
1,6	0,6	10	51,8	20	Хлеб из муки пшеничной первого сорта Хлеб пшеничный в нарезке

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Завтрак 2 с 3-7 дс
0,72	0,16	6,48	30,24	80	Плоды и ягоды свежие (Апельсин) Апельсин

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Обед с 3-7 дс
0,96	6,114	5,46	80,67	60	Винегрет Картофель свежий, Свекла свежая очищенная п/ф, Лимонная кислота, Морковь свежая очищенная п/ф, Огурцы консервированные без уксуса (без учета заливки), Горошек зеленый консервированный, Лук репчатый свежий очищенный п/ф, Масло растительное, Соль, Лимонная кислота
5,529	4,237	14,231	117,249	190	Суп картофельный с бобовыми (горох) Картофель свежий, Горох колотый, Морковь свежая очищенная п/ф, Масло растительное, Соль
1,14	0,43	7,15	37,037	10	Сухарики из хлеба пшеничного Хлеб пшеничный в нарезке
10,61 2	2,793	10,661	110,278	70	Котлеты рубленые из фарша рыбного Рыба филе Минтая б/к с/м, Молоко, Хлеб пшеничный в нарезке, Яйцо диетическое, Соль, Сухари панировочные, Масло растительное
4,42	3,49	28,2	161,904	120	Изделия макаронные отварные Макаронные изделия, Соль, Масло сливочное
0,1	0,02	17,26	69,62	200	Напиток вишневый Вишня б/з, Сахар-песок
1,6	0,6	10	51,8	20	Хлеб из муки пшеничной первого сорта Хлеб пшеничный в нарезке
1,32	0,22	8,2	40,06	20	Хлеб ржано-пшеничный Хлеб ржано-пшеничный в нарезке

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Полдник с 3-7 дс
7,39	6,98	43,45	266,18	100	Оладьи Мука пшеничная, Яйцо диетическое, Сахар-песок, Молоко, Дрожжи сухие, Соль, Масло растительное
		3,3	13,2	5	Повидло Повидло (джем) яблочное
6,24	4	6,72	87,84	160	Ряженка Ряженка

Белки	Жиры	Углеводы	Калор.	Выход, г	Ужин 1 с 3-7 дс
6,13	5,64	5,82	98,535	50	Котлеты рубленые из птицы (цыплята) собственного производства, запеченные с соусом молочным Мясо кур (п/ф бедро, голень, грудка) с/м, Хлеб пшеничный в нарезке, Соль, Молоко, Масло сливочное, Мука пшеничная, Сыр с м.д.ж 45%, Соль
7,596	6,426	34,272	225,36	180	Каша гречневая рассыпчатая Крупа Гречневая, Соль, Масло сливочное
0,52	0,04	19,2	79,14	200	Кисель абрикосовый Курага, Крахмал картофельный, Сахар-песок
1,6	0,6	10	51,8	20	Хлеб из муки пшеничной первого сорта Хлеб пшеничный в нарезке



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ШКОЛЬНИК - ЮЗ»

117342, г. Москва
улица Бутлерова, д.17Б
ИНН 7728095201, КПП 772501001,
ОГРН 1027700130204

тел.: +7 (495) 337-03-73
факс: +7 (495) 337-03-73
e-mail: : shkolnik_yuz@mail.ru

Исх.№ 306 от 25 марта 2019г

Руководителям
образовательных учреждений
города Москвы

Информационное письмо.

В соответствии с Государственным Контрактом «Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами (при этом, согласование в соответствии с требованиями пункта 2.6.5 настоящего Технического задания не требуется)».

В связи с этим, уведомляем Вас о з вынужденной замене (связанной с поставкой фруктов свежих (яблоко) ненадлежащего качества, согласно требований ГК и ГОСТ 34314-2017), кулинарного блюда на 27 марта 2019 года (13 день примерного меню) для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москва (Изменение №4 с продлением срока использования меню в последующие года)», кулинарное блюдо «Плоды и ягоды свежие (яблоко)» на кулинарное блюдо «Плоды и ягоды свежие (апельсин)», согласно представленного ниже расчета биологической и энергетической ценности заменяемых кулинарных блюд, Таблицы № 1.

Таблица № 1.

Расчет замен кулинарных блюд для организации питания детей
в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения

Наименование продукта	Выход (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Плоды и ягоды свежие (яблоко)	100	0,40	0,40	9,80	37,80
Плоды и ягоды свежие (апельсин)	100	0,90	0,20	8,10	47,0

С уважением,
Генеральный директор

М. В. Мисик

«ШКОЛЬНИК - ЮЗ»

117342, г. Москва
улица Бутлерова, д.17Б
ИНН 7728095201, КПП 772501001,
ОГРН 1027700130204

тел.: +7 (495) 337-03-73
факс: +7 (495) 337-03-73
e-mail: : shkolnik_yuz@mail.ru

Исх.№ 307 от 25 марта 2019 г

Руководителям
образовательных учреждений
города Москвы

Информационное письмо

В соответствии с Государственным Контрактом «Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, указанной в санитарно-эпидемиологических требованиях, что должно подтверждаться необходимыми расчетами (при этом, согласование в соответствии с требованиями пункта 2.6.2 настоящего Технического задания не требуется)».

В связи с этим, уведомляем Вас о замене кулинарного блюда на 27 марта 2019 года (13 день примерного меню) для организации питания детей в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения (с пребыванием 8-10 часов, 11-12 и более часов) города Москва (Изменение №4 с продлением срока использования меню в последующие года)», кулинарное блюдо «Биойогурт фруктовый питьевой» на кулинарное блюдо «Ряженка», согласно представленного ниже расчета биологической и энергетической ценности заменяемых кулинарных блюд, Таблицы № 1.

Таблица № 1.

Расчет замен кулинарных блюд для организации питания детей
в возрасте 1,5-3, 3-7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения

Наименование продукта	Выход (г.)	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
Биойогурт фруктовый питьевой	100	2,80	3,50	10,20	79,80
Ряженка	100	3,90	2,50	4,20	54,90

С уважением,
Генеральный директор
ООО «Школьник- ЮЗ»



М. В. Мисик

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА МОСКВЫ
"Школа № 814"
(ГБОУ Школа № 814)**

119501, г. Москва, ул. Веерная, д.5, к.3.

Тел/факс +7 (499) 726 01 46, e-mail: 814@edu.mos.ru, <http://www.sch814z.mskobr.ru>
ОКПО 18761969, ОГРН1027739658935, ИНН/КПП 7729410368/772901001

Исх.№ 002 от 26.03.2019

ООО «Школьник-ЮЗ»

заявка.

Прошу представить информационное письмо о замене кулинарного блюда на 27.03.2019 г. (13 день примерного меню) для организации питания детей в возрасте 3-7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение (с пребыванием 12 часов) г.Москвы «Салат из капусты с растительным маслом» на кулинарное блюдо «Винегрет»

Старший воспитатель ГБОУ Школа № 814 КДО № 2698



/Тарасова О.П./