

Акт №1/2024-2025

по итогам проведения общественного родительского контроля питания в  
ГБОУ школе №25 Петроградского района

10.10.2024

Время: 09.40; 13.00

**Цель проведения общественного родительского контроля** – соответствие качества питания и организации работы столовой ГБОУ школы №25 требованиям к организации питания в образовательных учреждениях.

Члены комиссии общественного родительского контроля по питанию:

1. Новикова Татьяна Валерьевна
2. Пантелеева Мария Михайловна
3. Пытченко Наталья Николаевна
4. Степанова Елена Дмитриевна
5. Титова Дарья Юрьевна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой ГБОУ школе №25 Петроградского района Санкт-Петербурга

**На момент проверки установлено (фотоотчет в приложении №1):**

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- ежедневное меню рационов горячего питания (завтрак, обед);
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню соответствует требованиям, предъявляемым к нему;
- качество приготовления пищи не соответствует ни технологическим картам, ни стандартам качества питания для учащихся общеобразовательных школ;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-11 классов;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание учеников младших и старших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПин.

В столовой есть график проветривания, график обеззараживания, график проведения текущей влажной уборки и генеральной уборки.

1. При дегустации завтрака родители отметили, что вкусовые качества еды соответствуют норме, блюда приготовлены с пониженным содержанием соли, сбалансированы по сочетанию белков / жиров / углеводов. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей. Прodeгустированные блюда отличаются приятным вкусом, необходимой в соответствии с рецептурой кулинарной консистенцией, обладают необходимой пищевой ценностью, предусмотренной для учащихся различных возрастных категорий. Необходимо отметить, что и в меню завтрака

включены фрукты (яблоко) как источники необходимой клетчатки. Таким образом, предлагаемые учащимся блюда отвечают всем необходимым требованиям и отличаются питательностью и необходимыми вкусовыми качествами.

2. При дегустации обеда были выявлены **существенные нарушения и крайне низкое качество блюд:**

– **салат витаминный:** из всех заявленных в технологической карте ингредиентов в готовом блюде были представлены только капуста, морковь и яблоко (в виде отдельных небольших кусочков его кожуры), ни растительного масла, ни соли, сахара, лимонной кислоты в нем обнаружено не было; капуста и морковь крайне сухие, кроме того капуста горчила, что может свидетельствует о том, что это капуста старого урожая или была переморожена;

– **суп рассольник:** не имел никакого выраженного приятного вкуса, фактически у блюда какой-либо вкус вообще отсутствовал, куриное мясо, заявленное в технологической карте, встречалось фрагментарно (не во всех порциях) в виде отдельных микроскопических волокон; лук нарезан огромные кусками, в одной из порций вместо лука был обнаружен кусок луковой шелухи;

– **жаркое по-домашнему со свининой:** при визуальном осмотре представленное блюдо совершенно не напоминает второе блюдо, скорее какую-жидкую похлебку, картошка крайне разварена, не держит форму, неприятной на вкус текстуры и консистенции; свинина, использованная в блюде крайне низкого качества, имеет вкус и запах старого мяса, сразу же распадается на волокна, во всех порциях встречались куски мяса, состоящие из одного сала, без каких-либо мясных прослоек, которые из-за их вкуса фактически невозможно есть; в представленном блюде не было обнаружена ни вкуса, ни цвета, ни запаха томатной пасты, которая заявлена в его технологической карте.

**По заявлениям руководства школы пища регулярно поступает с нарушением температурного режима, что является существенным нарушением.**

Организация питания: для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом, бумажными полотенцами, антисептиками. Дети сушат руки при помощи бумажных полотенец. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Само помещение столовой убрано, все поверхности чистые, сделан ремонт. Помещение светлое, просторное, мебель чистая, удобная, эргономичная. В обеденном зале на стойке буфета находится меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в зоне раздаче пищи. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с раздачей готовой пищи, мытью посуды, уборке помещений.

*Брокеражные журналы регулярно и своевременно ведутся, каких-либо недостатков, ошибок или недочетов в ходе их проверки выявлено не было.*

На стенде имеется полная информация по поводу получения кэшбека на карту Мир при оплате питания учащихся (полдников).

В 2023/2024 учебном году столовая была оборудована холодильником для хранения пищи для учащихся, находящихся на особом питании по медицинским показаниям. Температура в холодильнике измеряется с помощью постоянно находящегося в нем

термометра, которая регулярно проверяется, фиксируется и отслеживается. Ведется журнал учета температурного режима холодильного оборудования, а также журнал разработки и уборки холодильного оборудования.

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым к организации питания в образовательных учреждениях, организация столовой соответствует требованиям СанПиНа. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. **Качество блюд, представляемых поставщиком питания АО «Артис-Детское питание» признано неудовлетворительным.**

Члены комиссии общественного контроля:

Новикова Татьяна Валерьевна 

Пантелеева Мария Михайловна 

Пытченко Наталья Николаевна 

Степанова Елена Дмитриевна 

Титова Дарья Юрьевна 

Фотоотчет

Все ключевые, наиболее важные сведения, касающиеся организации питания, представлены на специальном стенде «Информация».



График (питания) приёма пищи:

Утро		
ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛЬКО УЧАЩИХСЯ
10.20-10.40	10 зонт + 36	46
10.40-11.00	3а	12
11.20-11.40	6а	8
11.40-12.00	7б + 9в	17
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛЬКО УЧАЩИХСЯ
12.20 - 13.40	10 зонт + 36	46
13.40 - 14.00	3а	12
14.10 - 14.30	6а	8
14.30 - 14.50	7б + 9в	17

Утро		
ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛЬКО УЧАЩИХСЯ
10.20-10.40	10 + 20	30
10.40-11.00	7а	7
11.20-11.40	5а	5
11.40-12.00	9а	5
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛЬКО УЧАЩИХСЯ
12.20 - 13.40	10 + 20	30
13.40 - 14.00	7а	7
14.10 - 14.30	5а	5
14.30 - 14.50	9а	5

Утро		
ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛЬКО УЧАЩИХСЯ
10.20-10.40	14 зонт	14
10.40-11.00	1а	1
11.20-11.40	7а	7
11.40-12.00	10б + 10в	20
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛЬКО УЧАЩИХСЯ
12.20 - 13.40	14 зонт	14
13.40 - 14.00	1а	1
14.10 - 14.30	7а	7
14.30 - 14.50	10б + 10в	20

Утро		
ЗАВТРАК		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛЬКО УЧАЩИХСЯ
10.20-10.40	18 зонт + 4а	22
10.40-11.00	5б + 5в + 4б	14
11.20-11.40	8а	8
11.40-12.00	7бб + 11а	18
ОБЕД		
ВРЕМЯ	КЛАСС	КОЛЬКО УЧАЩИХСЯ
12.20 - 13.40	18 зонт + 4а	22
13.40 - 14.00	5б + 5в + 4б	14
14.10 - 14.30	8а	8
14.30 - 14.50	7бб + 11а	18

# Цикличное меню

МЕНЮ 2 недели 4-й класс					
Наименование	Виды	Бюджет	Анализ	Углекислота	Всего
<b>ЗАВТРАК (12-15 ЛЕТ)</b>					
Булочка с маслом	40	8,76	8,40	54,76	115,00
Сырники с яблоком и сметаной	100	2,20	1,40	30,20	267,00
Мюсли с йогуртом и фруктами	100	6,23	6,01	4,16	26,13
Омлет с овощами и грибами	100	6,40	6,40	6,13	47,00
Сырники с яблоком и сметаной	25	1,87	1,61	14,5*	87,00
<b>Итого завтрак:</b>		<b>15,72</b>	<b>16,72</b>	<b>54,83</b>	<b>843,00</b>
<b>ОБЕД (12-15 ЛЕТ)</b>					
Суп овощной с картофелем	100	9,73	7,80	7,60	71,20
Суп куриный с овощами и рисом	200/100	2,51	0,40	16,20	109,00
Гречневый суп с овощами	100	10,2*	15,40	17,6*	79,00
Суп картофельный с овощами	100	9,94	7,8*	10,1*	77,40
Суп куриный с овощами и рисом	100	3,7*	5,4*	24,70	117,00
Суп картофельный с овощами	100	2,6*	0,3*	16,90	81,20
<b>Итого обед:</b>		<b>29,04</b>	<b>28,7*</b>	<b>112,8*</b>	<b>610,00</b>
<b>Ужин (12-15 ЛЕТ)</b>					
Булочка с маслом	40	8,76	8,40	54,76	115,00
Сырники с яблоком и сметаной	100	2,20	1,40	30,20	267,00
Мюсли с йогуртом и фруктами	100	6,23	6,01	4,16	26,13
Омлет с овощами и грибами	100	6,40	6,40	6,13	47,00
Сырники с яблоком и сметаной	25	1,87	1,61	14,5*	87,00
<b>Итого ужин:</b>		<b>15,72</b>	<b>16,72</b>	<b>54,83</b>	<b>843,00</b>
<b>Итого за неделю:</b>		<b>50,48</b>	<b>52,14</b>	<b>222,46</b>	<b>1503,00</b>

# График проветриваний:

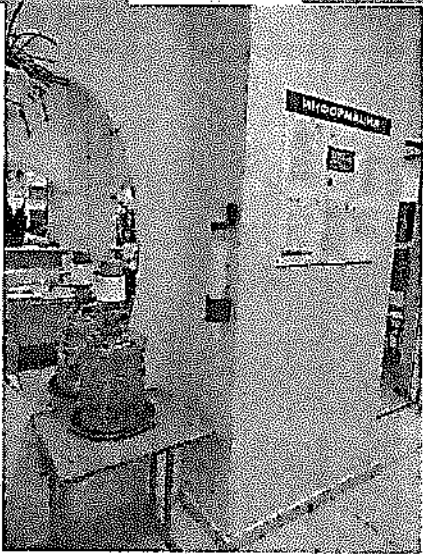
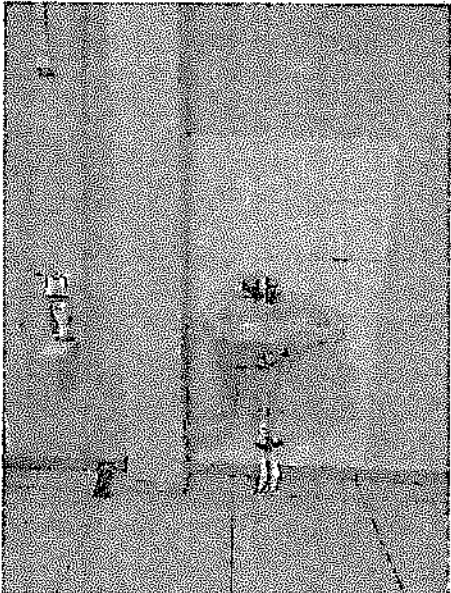
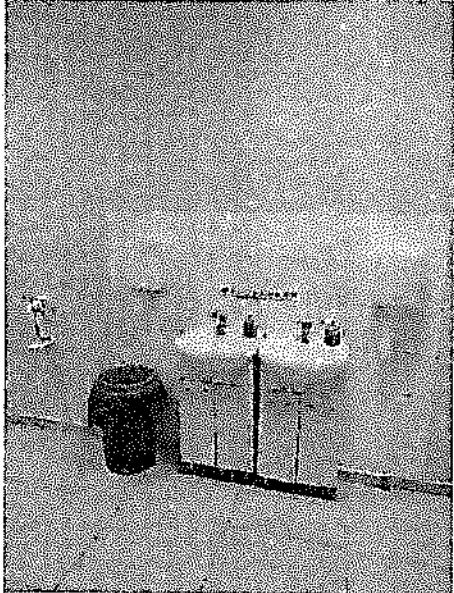
График проветривания столовой					
Сайт № 2.4.2.2821-10					
Время проветривания	Наружная температура, С	Длительность проветривания помещений в малые перемены, мин	Длительность проветривания помещений в большие перемены, мин	Ответственный	Подпись
8.30-9.00	От +10 до +6	4-10	25-35	Смирнов Ю.Н.	
10.00-10.30	От +5 до 0	3-7	20-30	Смирнов Ю.Н.	
12.50-13.10	От 0 до -5	2-5	15-20	Смирнов Ю.Н.	
14.50-15.00	От -5 до -10	1-3	10-15	Смирнов Ю.Н.	
16.00-16.30	Ниже -10	1-1,5	5-10	Смирнов Ю.Н.	

# График проведения ежедневных влажных уборок

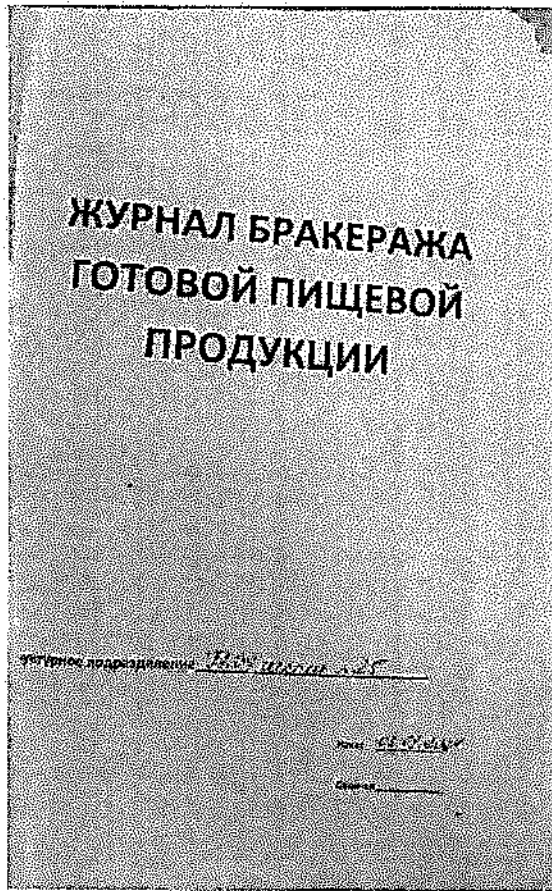
График проведения ежедневных влажных уборок с применением средств обработки всех вертикальных поверхностей с применением дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

Дата	Время	Имя сотрудника	Дата и время следующего проведения дезинфицирующей влажной уборки																															
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
15.05.2023	17:00	Иванов И.И.																																
16.05.2023	17:00	Петров П.П.																																
17.05.2023	17:00	Сидоров С.С.																																
18.05.2023	17:00	Кузнецов К.К.																																
19.05.2023	17:00	Лебедев Л.Л.																																

3 раковины с жидким мылом, салфетки для рук, дозатор с антисептиком, кулер с питьевой водой

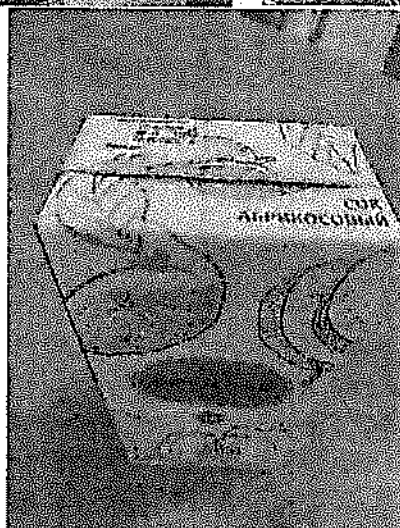
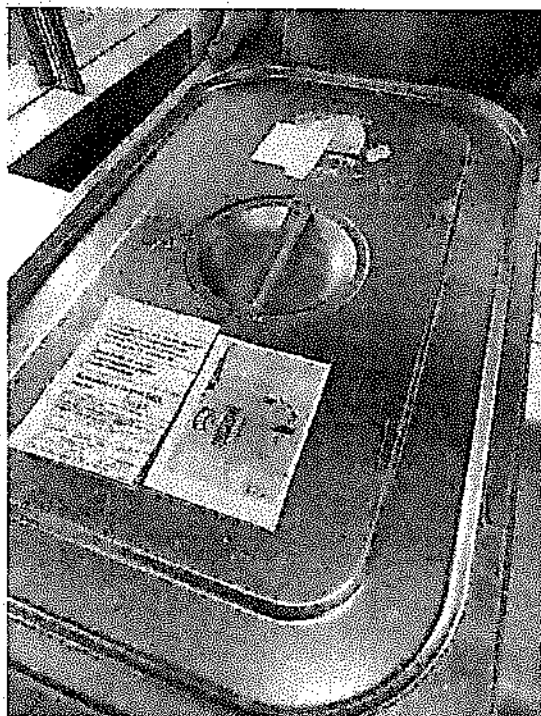


Качество пищи проверяется сотрудниками школы, результат проверки ежедневно фиксируется в бракеражном журнале.

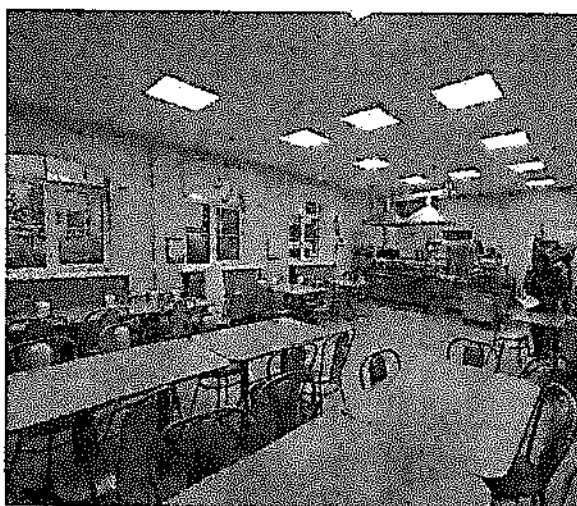


The image displays two pages from a handwritten inspection journal. The pages are filled with dense, handwritten entries in a grid format. The grid consists of approximately 10 columns and 20 rows. The handwriting is in dark ink on a light background. The entries appear to be organized by date and time, with columns likely representing different stages of inspection or specific food items. The right page shows a date of "10.10.2018" and a time of "10:00".

Вся пища, поступающая в школу, имеет необходимые маркировки

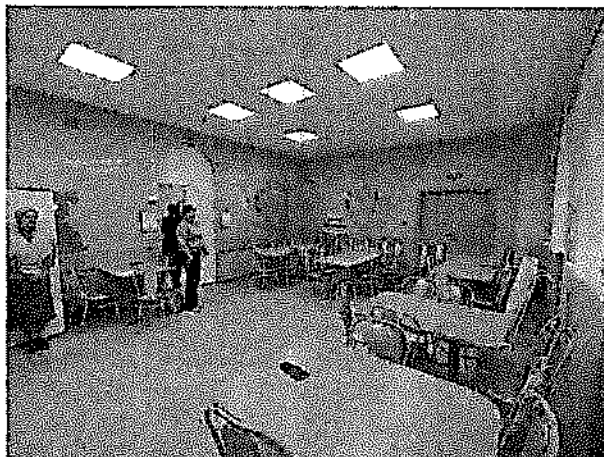


Все поверхности стерильно чистые, блюда полностью соответствуют, предъявляемым к ним требованиям.

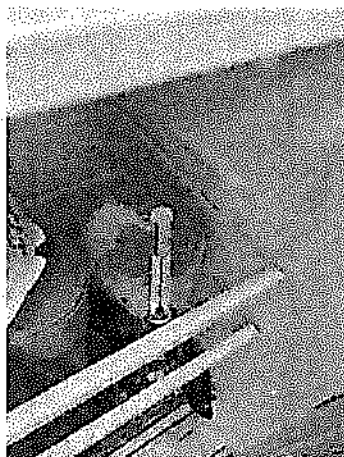
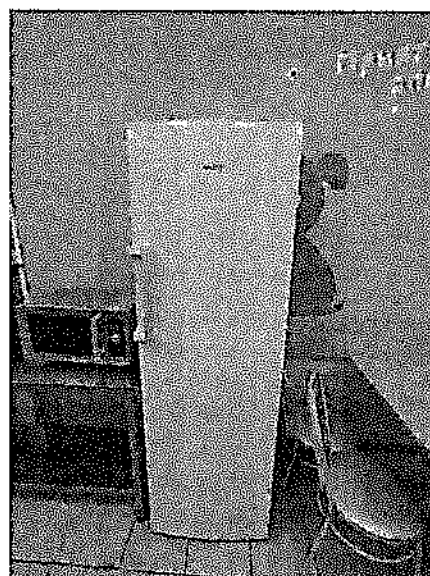
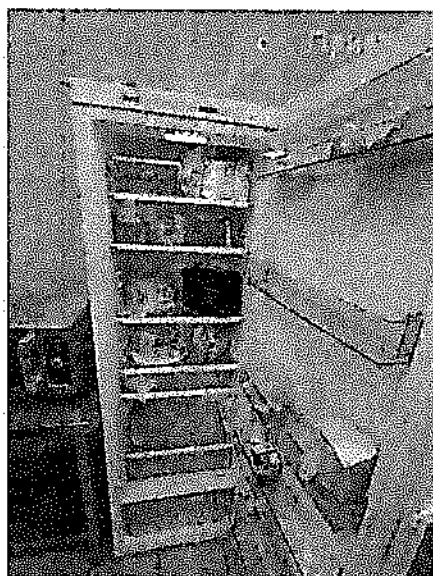




Помещение столовой подвергается регулярной уборке после каждого приема пищи.



Холодильник для хранения пищи чистый и внутри, и снаружи, температура проверяется с помощью градусника, ведется журнал учета температуры и уборки холодильного оборудования



Принят  
в эксплуатацию  
дата ввода

# ЖУРНАЛ

## учета температурного режима холодильного оборудования ATLANT X-16202-100

ГБОУ школы № 25 Петроградского  
района Санкт-Петербурга  
ул. Б. Зеленина, д. 30, литер А

НАЧАТ: 16.10.2016  
ОКОНЧЕН: 31.10.16

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах С																															
		Дни месяца																															
Станция (оборудование)	ATLANT X-16202-100	Утро	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Месяц: октябрь

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах С																															
		Дни месяца																															
Станция (оборудование)	ATLANT X-16202-100	Утро	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Месяц: ноябрь

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах С																															
		Дни месяца																															
Станция (оборудование)	ATLANT X-16202-100	Утро	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
				X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

стр. 26 из 31

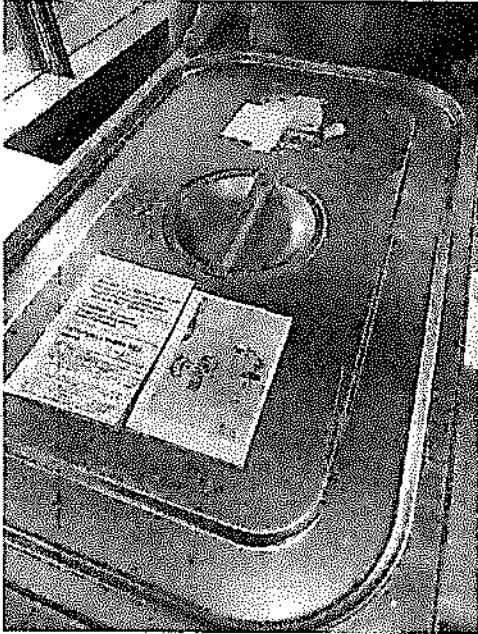
## Журнал разморозки и уборки холодильного оборудования

Печат с № 10/2019 20 20 г.  
Список № 1 20 20 г.

Дата разморозки	Уборка группы классов	Помещение (класс)		Целевой интервал (лет)	Плановая уборка (год)	Ф.И.О. работника	Дата разморозки	Уборка группы классов	Помещение (класс)		Целевой интервал (лет)	Плановая уборка (год)	Ф.И.О. работника
		Помещение №	Помещ. №						Помещение №	Помещ. №			
07.01.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	07.01.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
17.01.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	17.01.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
19.01.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	19.01.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
26.01.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	26.01.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
03.02.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	03.02.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
17.02.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	17.02.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
24.02.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	24.02.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
11.03.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	11.03.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
07.04.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	07.04.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
14.06.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	14.06.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
21.06.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	21.06.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
20.06.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	20.06.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
05.07.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	05.07.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
12.07.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	12.07.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
19.07.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	19.07.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов
26.07.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов	26.07.2019	Уборка	Степанов, 61 м²	1	Заказывать № 410134000111	2019	Степанов

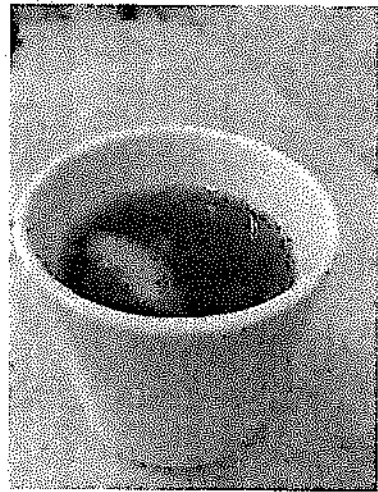
# ЗАВТРАК

## Бутерброды с сыром

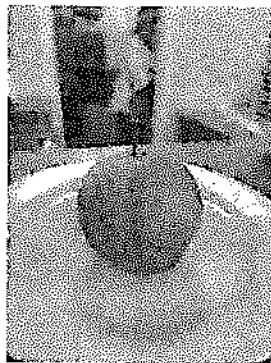


## Чай с лимоном

Исполнитель: ООО "Артис-Детское питание" (г.В. Черский р-он, проезд Радужный (Полысная тер.), дом № 13, корпус 30	
ЗАКАЗ-ИК: 25 школа Пятигорского района Сп.ш.Пятигорск	
Чай с сахаром и лимоном	
Исполнитель:	
№ договора	10.10.2024
Прим. Заказчика	10
Срок	с 10.10.2024 по 31.10.2024
Условия пр. (вкл. НДС)	175,0
Цена с НДС	175,0
Итого	175,0
Дата: 30.10.2024	



## Яблоко



## Овсяная каша с яблоком

Изготовитель: АО "Артис-Детское питание"/2, Выборгский р-он, проезд Радужный (Полянская тер.), дом № 11, корпус 10
ЗАКАЗЧИК: 25 школа Петроградского района Санкт-Петербург
Каша овсяная с яблоками молочная жидкая с сахаром сладкий
Срок годности: не более 3 часов
Условия хранения: при T= не выше 15 °С
ВЕС/ПОРЦ: 240 0,425
Диета: Обед 5-11 классы

## ОБЕД

### Витаминный салат

Изготовитель: АО "Артис-Детское питание"/2, Выборгский р-он, проезд Радужный (Полянская тер.), дом № 11, корпус 10
ЗАКАЗЧИК: 25 школа Петроградского района Санкт-Петербург
Салат витаминный (1-й вариант)
ФИО ответ. лица:
Дата изготовления 10.10.2024
Время изготовления 12 мин
Срок годности: не более 3 часов
Условия хранения: при T= не выше 15 °С
ВЕС/ПОРЦ: 80 0,425
Диета: Обед 5-11 классы

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 19

Наименование кулинарного изделия (блюда) Салат витаминный (1-й вариант)  
 Номер рецептуры 41  
 Сборник технологических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях  
 Наименование сборника рецептур Учреждения образования Санкт-Петербурга, СПб, 2019г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	40	30	4	3
Яблоко	20	15	2	1,5
Морковь	- (кг)	10	(кг)	1
- с 01.01 (20%)	0,01334	-	1,34	-
- с 01.09 (20%)	0,01334	-	1,34	-
Часть абрикосового рафинированного	4	4	4	4
Сахар песок	4	4	4	4
Лимонная кислота	0,06	0,06	0,06	0,06
Соль Ассольвагон	1	1	1	1
Вода питьевая	12	12	12	12
Выход готового блюда	-	60	-	-

**Технология приготовления с указанием процесса приготовления и технологических режимов**

**Технология приготовления:**  
 Капусту предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают, затем бланшируют кипятком, контролируя на зрелость тарья. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, вытирают, удаляют семенные гнезда, нарезают соломкой.  
 Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1-2 мин, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока.  
 Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанным морковью, яблоки и все перемешивают. При подаче заправляют растительным маслом.

**Органолептические свойства:**  
 Внешний вид — овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая.  
 Допускается минимальное отделение жидкости.  
 Цвет — типичный для смеси овощей и яблок.  
 Вкус, запах — острый, кисловато-сладковатый, характерный для используемых сырых овощей и яблок с приятным и ароматом смеси растительного.  
 Консистенция овощей сырых — упругая, хрустящая.

**Поддача:**  
 Подает салат в салатнике. Можно подавать на тарелке с гарниром и мясными изделиями. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин. с момента приготовления.  
 Область применения: Салат витаминный (1-й вариант) предназначен для реализации в общеобразовательных учреждениях.

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г)	0,73			
Жиры (г)	2,00			
Углеводы (г)	7,88			
Энергетическая (ккал) (кДж)	71,34			

Зав. производством \_\_\_\_\_  
 Технолог \_\_\_\_\_

Из всех заявленных в технологической карте ингредиентов в готовом блюде были представлены только капуста, морковь и яблоко (в виде отдельных небольших кусочков его кожуры), ни растительного масла, ни соли, сахара, лимонной кислоты в нем обнаружено не было; капуста и морковь крайне сухие, кроме того капуста горчила, что может свидетельствует о том, что это капуста старого урожая или была переморожена.

# Рассольник

Изготовитель: АО "Артис-Датское питание" (Выборгский р-он, проезд Радужный (Полянская гор.), дом № 11, корпус 10)

ЗАКАЗЧИК: 25 школа  
Петроградского района  
Санкт-Петербург

Рассольник ленинградский с  
курицей и сметаной

ИИО ответ.лицо:

Дата изготовления: 10.10.2014

Время изготовления: 12

Срок годности: не более 3 часов

Условия хранения: при T = +75°C

ВЕС/ОРИ: 81 19,7

Диета: Обед 1-4 классы

АО "Артис-Датское питание"  
Индивидуальная предпринимательская организация

Инициатор:  
Генеральный директор Лещин И.И.  
19.08.2014

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 66

Нормативное наименование изделия (блюда): Рассольник с курицей и сметаной  
 Номер рецептуры: 66/2014  
 Ссылка на технологическую рецептуру: Ссылка на технологическую рецептуру изделия и рецептура в  
 Нормативные обозначения рецептур: Технологическая рецептура Санкт-Петербурга, СПб - РИЦ - 2014Р

Наименование сырья	# части сырья и полуфабрикатов			
	Буфет, г	Метро, г	Буфет, кг	Метро, кг
Курица порезанная 1 категория	18,7	19	1,87	1,8
Картофель	18,7	20	1,87	2
Сметана 10% жирности	0,0101 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 20% жирности	0,0102 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 30% жирности	0,0103 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 40% жирности	0,0104 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 50% жирности	0,0105 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 60% жирности	0,0106 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 70% жирности	0,0107 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 80% жирности	0,0108 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 90% жирности	0,0109 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 100% жирности	0,0110 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 10% жирности	0,0111 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 20% жирности	0,0112 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 30% жирности	0,0113 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 40% жирности	0,0114 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 50% жирности	0,0115 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 60% жирности	0,0116 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 70% жирности	0,0117 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 80% жирности	0,0118 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 90% жирности	0,0119 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024
Сметана 100% жирности	0,0120 (0,01%)	0,0024	0,00024	0,00024

**Технологическая карта приготовления и кулинарные режимы**

1. Подготовка сырья и полуфабрикатов:

Курица порезанная 1 категория: вымыть, нарезать на кусочки, выложить в кастрюлю с водой, кипятить 10 минут, слить воду, добавить соль и специи, варить до готовности. Картофель: вымыть, нарезать на кусочки, варить до готовности. Сметана: добавить в куриный бульон.

2. Приготовление блюда:

В кастрюлю с куриным бульоном добавить картофель, варить до готовности. Добавить сметану, перемешать, варить 5 минут. Добавить соль и специи, перемешать, выложить в тарелку, посыпать зеленью.

3. Контроль качества:

Внешний вид: однородный, без комочков. Цвет: белый, желтый. Запах: приятный, без посторонних запахов. Вкус: сочный, нежный.

4. Условия хранения:

Хранить в холодильнике при температуре +75°C в течение 3 часов.

5. Состав:

Курица порезанная 1 категория: 18,7 г  
 Картофель: 18,7 г  
 Сметана 10% жирности: 0,0101 г  
 Сметана 20% жирности: 0,0102 г  
 Сметана 30% жирности: 0,0103 г  
 Сметана 40% жирности: 0,0104 г  
 Сметана 50% жирности: 0,0105 г  
 Сметана 60% жирности: 0,0106 г  
 Сметана 70% жирности: 0,0107 г  
 Сметана 80% жирности: 0,0108 г  
 Сметана 90% жирности: 0,0109 г  
 Сметана 100% жирности: 0,0110 г  
 Сметана 10% жирности: 0,0111 г  
 Сметана 20% жирности: 0,0112 г  
 Сметана 30% жирности: 0,0113 г  
 Сметана 40% жирности: 0,0114 г  
 Сметана 50% жирности: 0,0115 г  
 Сметана 60% жирности: 0,0116 г  
 Сметана 70% жирности: 0,0117 г  
 Сметана 80% жирности: 0,0118 г  
 Сметана 90% жирности: 0,0119 г  
 Сметана 100% жирности: 0,0120 г

6. Примечания:

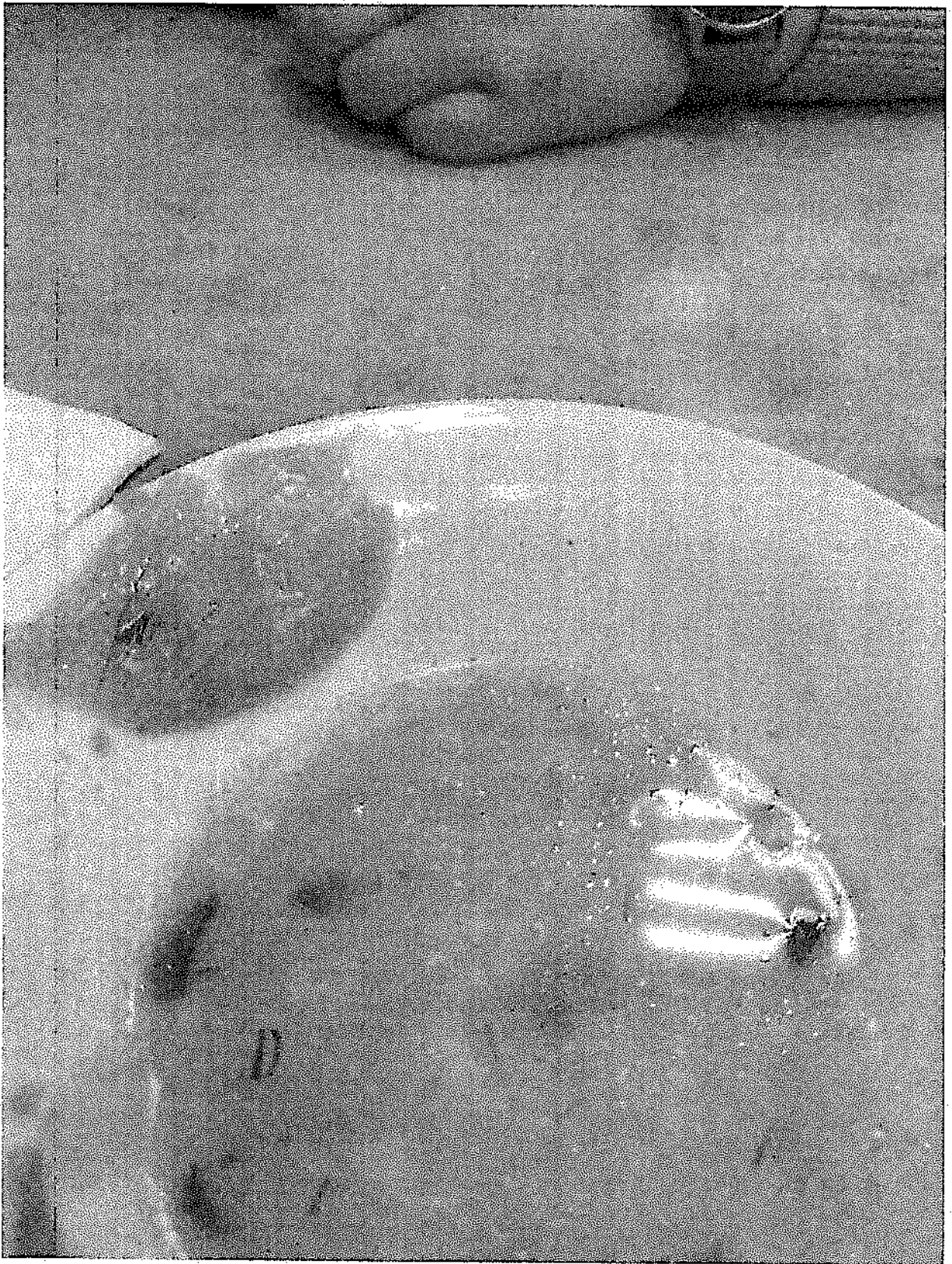
Технологическая карта предназначена для использования в кулинарии. Все ингредиенты должны быть свежими и качественными. Приготовление блюда должно осуществляться в соответствии с технологическими требованиями.

7. Подпись:

Инициатор: \_\_\_\_\_  
 Проверено: \_\_\_\_\_  
 Утверждено: \_\_\_\_\_

8. Дата:

19.08.2014



Не имел никакого выраженного приятного вкуса, фактически у блюда какой-либо вкус вообще отсутствовал, куриное мясо, заявленное в технологической карте, встречалось фрагментарно (не во всех порциях) в виде отдельных микроскопических волокон; лук нарезан огромные кусками, в одной из порций вместо лука был обнаружен кусок луковой шелухи.



## Жаркое по-домашнему со свинойной

**Изготовитель:** АО "Артис-Детское питание" 2, Выборгский р-он, проезд Радужный (Полянская тер.), дом № 11, корпус 10

---

**ЗАКАЗЧИК:** 25 школа Петроградского района Санкт-Петербург

---

**Жаркое по-домашнему со свинойной**

**ФИО ответ лица:** \_\_\_\_\_

**Дата изготовления:** 10.10.2024

**Время изготовления:** 12.00

**Срок годности:** не более 3 часов

**Условия хранения:** при  $T = +65^{\circ}\text{C}$

**ВЕСТОРЦ:** 20 20.9

**Диета:** Своб 6-11 классы

Утвержден:  
Генеральный директор АО "АД" \_\_\_\_\_  
10.10.2024

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 59**

Идентификационный код изделия (блюда) Жаркое по-домашнему со свинойной  
 Код изделия: 328

Утвержден: \_\_\_\_\_  
 Руководитель цеха: \_\_\_\_\_  
 Технолог: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Рецепт (г/шт) и норма расхода			
	Всего, г	На 1 шт, г	На 100 г	Масса, кг
Свиной фарш	100	60	10.5	1.6
Картофель (очищенный)	150	90	15.0	2.3
Морковь	150	90	15.0	2.3
Соль поваренная	0.03	0.02	0.03	0.005
Специи (перец, чеснок)	0.02	0.01	0.02	0.003
Лук репчатый	100	60	10.0	1.5
Масло растительное рафинированное	7	4	0.7	0.1
Сметана 20%	3	2	0.3	0.05
Сливочное масло	1.5	0.9	0.15	0.02
Вода питьевая	6.0	3.6	6.0	0.9
Витаминизированная вода	40	24	4.0	0.6
<b>Итого сырья/продукты</b>	<b>472</b>	<b>284</b>	<b>47.2</b>	<b>7.0</b>

**Технологическое описание:**

1. Свиной фарш пропустить через мясорубку с решеткой № 4, добавить лук, чеснок, специи. Мясо смешать с водой и сметаной, добавить соль и перец по вкусу. Фарш выложить в форму.

2. Картофель очистить, нарезать кубиками 2-3 см, морковь нарезать тонкими кружочками, лук нарезать полукольцами. Картофель, морковь и лук выложить в форму поверх фарша. Добавить соль и специи.

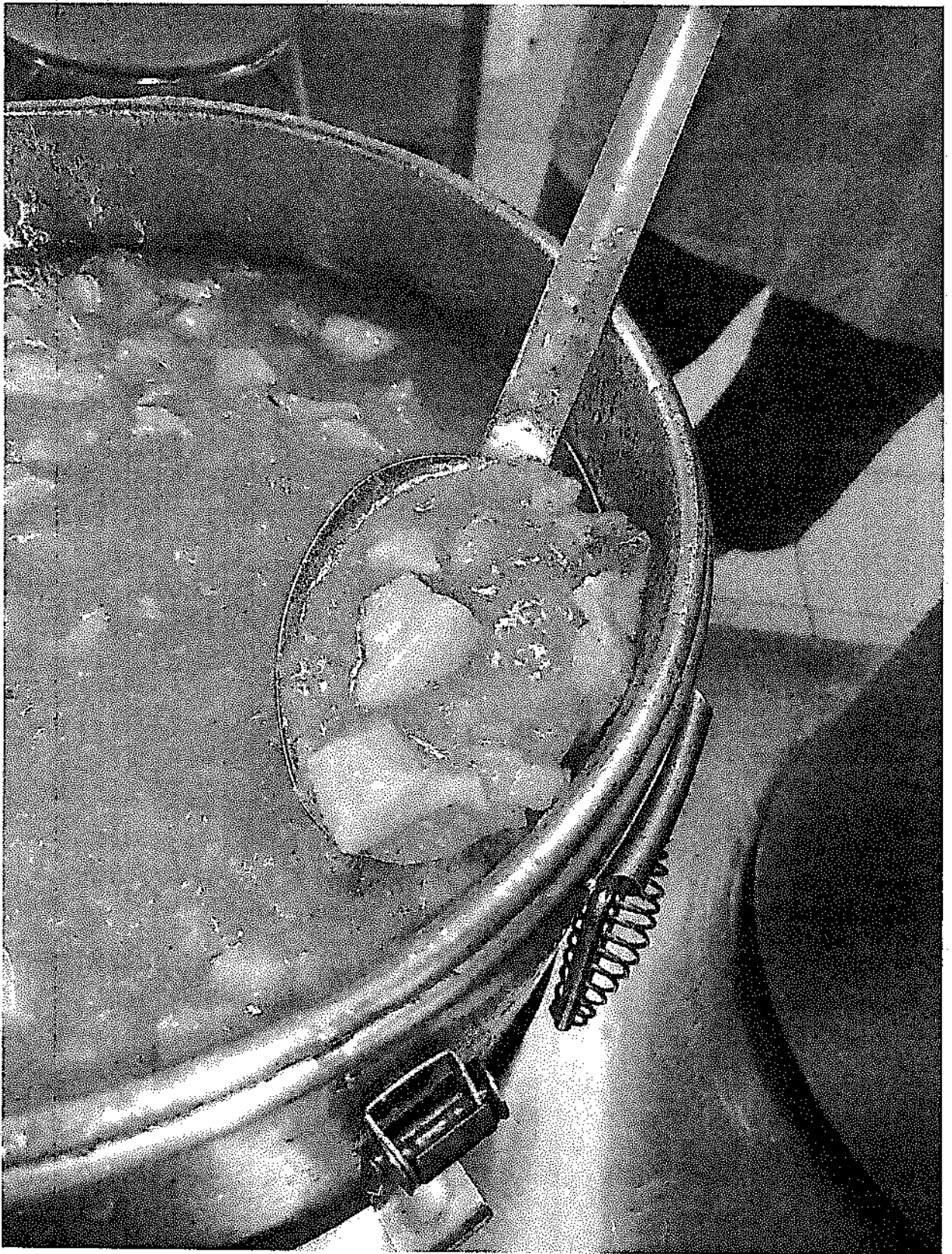
3. Залить водой и сметаной. Накроить крышкой.

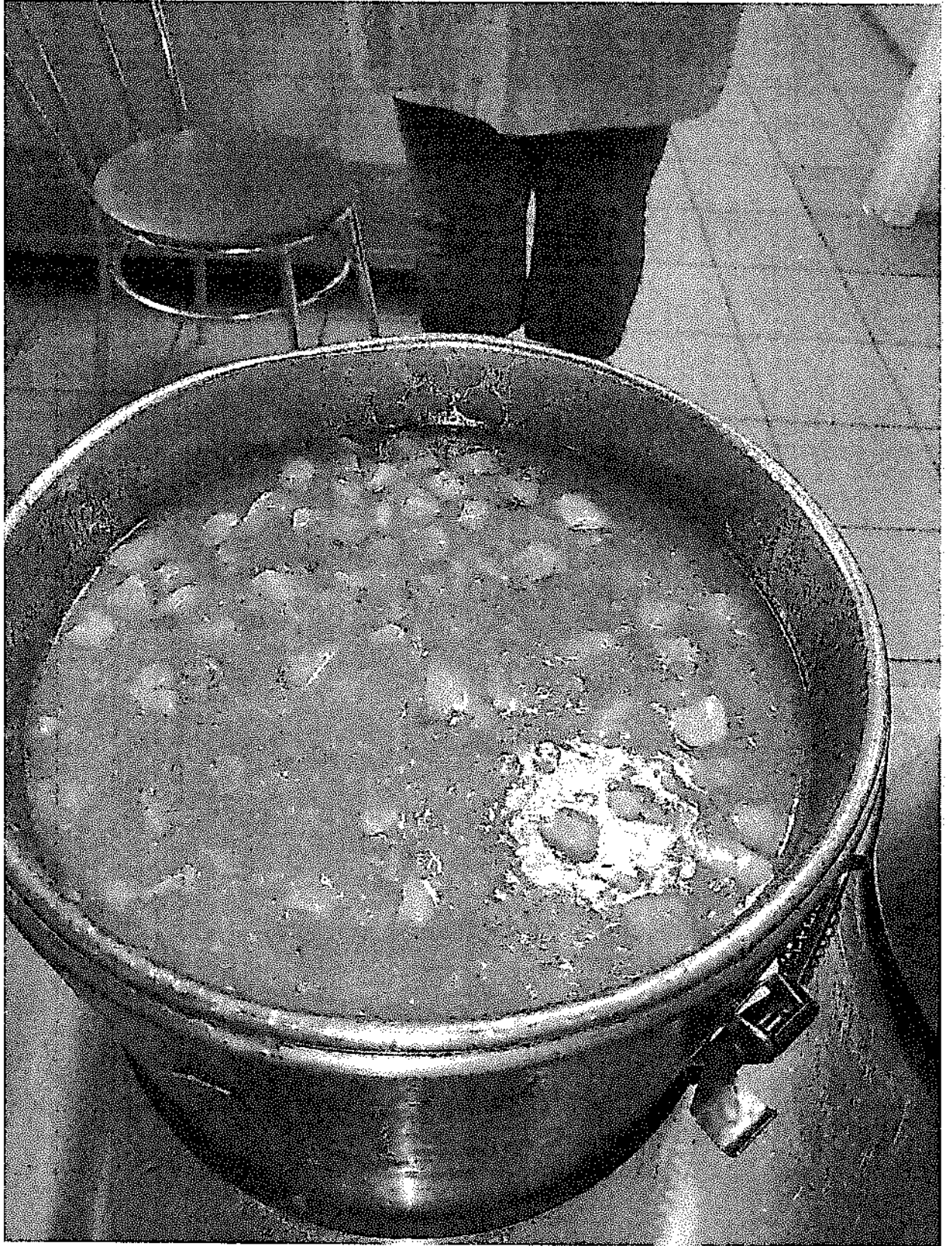
4. Поставить жарить в духовке. Температура нагрева  $95^{\circ}\text{C}$ . Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Способ применения: Жаркое по-домашнему со свинойной предназначено для реализации и дальнейшего использования.

Условие хранения	Срок хранения
В упаковке	2 часа
В тарелке	1 час
В холодильнике	24 часа
Срок годности при $T = +65^{\circ}\text{C}$	3 часа

Сек. технолог: \_\_\_\_\_  
 Подпись: \_\_\_\_\_







При визуальном осмотре представленное блюдо совершенно не напоминает второе блюдо, скорее какую-жидкую похлебку, картошка крайне разварена, не держит форму, неприятной на вкус текстуры и консистенции; свинина, использованная в блюде крайне низкого качества, имеет вкус и запах старого мяса, сразу же распадается на волокна, во всех порциях встречались куски мяса, состоящие из одного сала, без каких-либо мясных прослоек, которые из-за их вкуса фактически невозможно есть; в представленном блюде не было обнаружена ни вкуса, ни цвета, ни запаха томатной пасты, которая заявлена в его технологической карте.