

Акт от 4 марта 2024 г.

замены блюд в меню

Заменить в примерном 10 дневном меню для учащихся с 7 до 11 лет

ООО Межшкольный комбинат общественного питания

Наименование организации

В соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» следующие блюда:

День в меню	Отмена блюда/выход блюда, гр	Ввод блюда/ выход блюда, гр	Соответствие химического состава*		
			Белки, г	Жиры г	Углеводы, г
первая неделя (обед) среда	Салат из капусты белокочанной с морковью 60гр	Салат из свеклы с яблоком 60 гр	1,0	1,0	
			6,0	3,0	
			6,0	5,0	
			82,0	51,0	

-
-
- При замене блюд были учтены требования таблицы замены продуктов СанПин 2.3/2.4.3590-20

Причина замены:

Салаты из свежих овощей заменили в связи с окончанием сезона на свежие овощи
Изменения произведены с соблюдением норм СанПин 2.3/2.4.3590-20

Подписи:

Директор ООО МШКОП _____

Технолог по организации школьного питания _____

Приходько Ю.В

Лебелькова Е.М

Акт от 4 марта 2024 г.

замены блюд в меню

Заменить в примерном 10 дневном меню для учащихся с 12 до 18 лет

ООО Межшкольный комбинат общественного питания

Наименование организации

В соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» следующие блюда:

День в меню	Отмена блюда/выход блюда, гр	Ввод блюда/ выход блюда, гр	Соответствие химического состава*		
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
первая неделя (обед) среда	Салат из капусты белокочанной с морковью 80гр	Салат из свеклы с яблоком 80 гр	1,33	1,33	
			8,0	4,0	
			8,0	6,6	
			109,33	68,0	

-
-
- При замене блюд были учтены требования таблицы замены продуктов СанПин 2.3/2.4.3590-20

Причина замены:

Салаты из свежих овощей заменили в связи с окончанием сезона на свежие овощи

Изменения произведены с соблюдением норм СанПин 2.3/2.4.3590-20

Подписи:

Директор ООО МШКОП _____ Приходько Ю.В.

Технолог по организации школьного питания _____ Лебелькова Е.М.