

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РФ  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ МУРОМСКОГО РАЙОНА  
ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
**« ЧААДАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

602221, Владимирская обл., Муромский р-н, с. Чаадаево, ул. Новая, 21  
Телефон: (49234) 5-21-23, 5-21-39, E-mail: chadschool@mail.ru

\_\_\_30.12.2022 г. \_\_\_\_\_ № 130\_

на №\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Начальнику территориального отдела –  
Главному государственному  
санитарному врачу по округу Муром,  
Муромскому, Меленковскому и  
Селивановскому районам  
С.А. Лосеву

Ответ на предписание об устранении выявленных нарушений Федеральной  
службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия  
человека по Владимирской области № 109 от 29.11.2022 г.

Уважаемый Сергей Александрович!

Во исполнение Вашего предписания от. 29.11.2022 г. № 45 в МБОУ  
«Чаадаевская СОШ» до 01.01.2023 года приняты следующие меры:

3.В технологические карты внесена температура горячих жидких блюд, и  
иных горячих блюд, напитков, реализуемых через раздачу, в соответствии с  
требованиями п.5.2 СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Технологическая карта № 34  
Наименование изделия: Рапаны на яичной блинчике со сметаной

Наименование сырья	Расход сырья и ингредиентов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Вяленая рыба	84	70	8400	7000
Пшеничная мука	14	24	1400	2400
Морковь	10	10	1000	1000
Лук	10	8,5	1000	850
Крупа рисовая	4	7,8	400	780
Бульон мясной	240	260	24000	26000
Сметана	3	5	300	500
Соль пищевая	2	2,8	200	280
Выход		308		3080

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
3,364	1,888	12,34	84,736	42,6	0,88	0,1	0,06	7,3

Технология приготовления

Сырье предварительно промывают, тщательно перебирают и очищают. Пшенику промывают в проточной холодной воде. Крупу перебирают, промывают. Сметану взбивают в пыльную массу. Крупу до готовности отваривают, отвар сливают, крупу промывают. Сметану взбивают до пыльной массы. Морковь нарезают соломкой, лук режут кубиками, пассируют в небольшом количестве воды 10 мин. В кипящий бульон добавляют подготовленную крупу, морковь, нарезанный кубиками быстрозамороженный картофель и варят на умеренном огне 10 минут. Добавляют нарезанный соломкой лук (замороженный), а через 5-10 минут выкладывают подготовленные яйца и доводят до готовности. Добавляют сметану и вновь доводят до кипения. Температуру подачи данного блюда +10 С. Срок реализации 2-3 часа с момента приготовления. Требования: дозировать в одной емкости, цвет белый - желтый, вкус в меру соленый, аромат легкий.

Вид обработки: Варка

Технологическая карта № 1041  
Наименование изделия: Печень по-столбунски

Наименование сырья	Расход сырья и ингредиентов			
	1 порция		100 порций	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Печень говяжья	64,0	78,66	6400	7866
Масло сливочное	2,7	2,7	270	270
Лук	17,34	9,45	1734	945
Морковь	18	18,12	1800	1812
Мука пшеничная	2	1,3	200	130
Сметана	3	9	300	900
Вода питьевая	31,5	31,5	3150	3150
Соль пищевая	0,2	0,2	20	20
Выход		90		9000

Химический состав данного блюда на 1 порцию

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Ca	Fe	B1	B2	C
12,36	3,198	3,198	118,361	22,68	3,704	0,68	0,8	0,418

Технология приготовления

Печень предварительно промывают, очищают от желчных протоков, удаляют пленку, нарезают кусочками длиной 2-4 см весом 5-7 г, ставят в кипящую подсоленную воду с добавлением масла сливочного. Обработанный лук нарезают до готовности в отвар из печени. Печень и подготовленный лук соединяют, добавляют сметанный соус, приправленный по вкусу солью и перцем. Варить 10 минут, сметану и крупу до готовности (5-10 минут). Отправляют в тарелку. Температуру подачи +10 С. Срок реализации 2-3 часа.

Способ приготовления по рецепту: Печень по-столбунски (данный рецепт) не готовить в одной емкости (№60 С). Знать порядок работы в соответствии с требованиями.

Требования: Пищевые вещества в одной порции, содержание жиров не менее. Жар в масле до готовности, отварной печени, сметаны и сметаны.

Вид обработки: Тушение

4. Для приготовления блюд используется посуда из нержавеющей стали, в соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.



5. На пищеблоке используется недеформированная, без дефектов и механических повреждений промаркированная кухонная посуда, инвентарь, в соответствии с требованиями п.2.4.6.2 СП 2.4.3648-20.
6. Инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно, в соответствии с требованиями п.3.2 СанПин 2.3/2.4 3590-20.
7. Соблюдаются условия хранения пищевой продукции, установленные изготовителем, в соответствии с требованиями п. 3.1 СанПин 2.3/2.4 3590-20.









8. Пищевая продукция хранится с информацией в соответствии с требованиями п.9 ст.17 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»



9. При организации питания детей используется доброкачественная пищевая продукция, согласно требованиям п.8.1.9 приложение 6 СанПин 2.3/2.4 3590-20

Статус: погашено

Форма № 2

## Ветеринарное свидетельство

№ 17223660280 от 26.12.2022  
02:30:27 МСК

**Отправитель:** ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АГРОПРОМ-С", ИНН: 3334006166, ТТН: № И64584 от 26.12.2022 г

наименование юридического лица или Ф. И. О. физического лица

ООО "Агропром" Склад на Владимирском шоссе, 5 (РФ, Владимирская обл., г. Муром, Владимирское ш., д. 5)

наименование и адрес предприятия-отправителя

**Получатель:** МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЧААДАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА", ИНН: 3320003711

наименование юридического лица или Ф. И. О. физического лица

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ЧААДАЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА" (602221, РФ, Владимирская обл., Муромский район, с. Чаадаево, Новая ул., д. 21)

наименование и адрес предприятия-получателя

**Продукция:**

масло сладко-сливочное несоленое Крестьянское 72,5% 200г, 1 кг

наименование и объем продукции

Пачка (пакет/связка), 5 шт.

наименование и количество единиц упаковки

**Производитель:** ХС: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АГРОПРОМ" (ИНН: 3307022271) на площадке: ООО "Агропром" Склад на Владимирском шоссе, 5 (РФ, Владимирская обл., г. Муром, Владимирское ш., д. 5)

ХС-производитель, название и номер площадки-производителя

19.12.2022

маркировка, номер и форма клейма

дата выработки продукции

**Лабораторные исследования:** не проводились

Изготовлена из сырья, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу  
Маршрут следования: а/м Т 222 МА 33 - РФ, Владимирская обл., г. Муром, Владимирское ш., д. 5 - 602221, РФ, Владимирская обл., Муромский район, с. Чаадаево, Новая ул., д. 21.  
ТТН: № И64584 от 26.12.2022 г. Способ хранения при перевозке: охлаждаемые

Цель: реализация в пищу людям

Местность благополучна

ФБУЗ ЦГ и Э г. Муром Протокол лаб.исслед №М.

365,1299,1624,2065,2908,3498,3860,4489,82,46,320,808,1735,1840,3827,4104,232,340,537,642,129  
5,1692,3353,4052 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»КМАФАНМ менее 1\*10БГКП (колиформы) не обнаруженоS.aureus не обнаруженоПлесень Одрожжи Опатогенная флора, в т.ч.сальмонеллы не обнаруженоL.monocytogenes не обнаружено. Входящий ВСД: № 17222994241 от 26.12.2022 01:38:01 МСК. Производственный ВСД: № 17129388080 от 19.12.2022



**ВСД выдал:**

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АГРОПРОМ-С"  
(Владимирская область)  
Петухова С.Б.

40BC-1D54-27A4-477B-AC34-3D87-7296-BA41

10.Обеспечен полный расчет блюд по пищевым веществам и энергетической ценности в примерном меню согласно таблицы 3 приложения 10 СанПин 2.3/2.4 3590-20 в соответствии с требованиями 8.1.2 СанПин 2.3/2.4 3590-20.

Утверждаю  
 директор МБОУ "Чаадаевская СОШ"  
 А.А.Судакова  
 "26" декабря 2022 год

**М Е Н Ю для лагеря на 26 декабря 2022 года**

№ пп	Наименование блюд		Выход	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность
				Жиры	Белки	Углевод ы	
<b><u>Завтрак</u></b>							
1.		Яйцо Вареное	1шт.	11,6	12,9	0,8	160
2.	78	Макаронные изделия с тертым сыром	30/200	7,36	7,14	19,48	181,29
3.	136	Чай с сахаром	200	3,06	12	13	49,28
4.	7	Хлеб пшеничный	40	0,32	304	19,68	88,84
<b>Итого</b>							20,4%
<b><u>Обед</u></b>							
1.	37/1	Суп гороховый	200	0,48	5,72	16,12	101,88
2.	291	Плов из птицы	240	21,136	22,356	47,232	501,768
3.	122	Кисель	200	0	0	19,6	80
4.	5	Хлеб ржаной	40	0,48	2,64	13,68	66,18
<b>Итого</b>							31,9%

директор школы

А.А.Судакова