

А К Т
Родительского контроля
От 3 сентября 2021 года

Мы, комиссия, по контролю за обеспечением питания учащихся в составе родительской общественности в лице представителей избранных в состав общешкольного родительского комитета: Агаркова А.А., Путилова Н.А., Кравченко Е.М., созданная согласно приказу № 6/10 ОД от 31.08.2020 года провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся.

Комиссия установила:

1) питание состояло :

Завтрак

Макароны с сыром

Яблоко свежее

Какао с молоком

Молоко 0,2л

Обед

Салат из сырых овощей

Рассольник « Петербургский» с крупой перловой со сметаной

Рыба тушёная с овощами

Пюре картофельное

Компот из фруктов и ягод с/м

Хлеб пшеничный

Хлеб ржано-пшеничный

Полдник

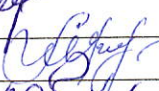
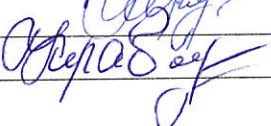
Вареники ленивые отварные со сметаной
Компот из яблок свежих

- менюсоответствовало перспективному меню на _____ день приготовления блюд соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.
- анализ количества заложенных продуктов соответствует нормативам закладки на одного человека и количества учащихся и меню на этот день.
- Обеденный зал своевременно обрабатывается и дезинфицируется
- Правила личной гигиены учащимися соблюдаются
- В столовой соблюдается рассадка по четыре с соблюдением дистанции
- В наличии моющие средства и средства личной гигиены
- Работники пищеблока применяют СИЗ: маски и перчатки
- Проверены журнал бракеража готовой продукции и журнал скоропортящихся пищевых продуктов, все журналы заполняются своевременно
- Контроль вкусовых качеств выявил : блюда вкусные, рекомендованной температуры.

Комиссия пришла к выводу, что данная проверка не выявила нарушений по организации питания.

Соблюдены все нормы приготовления блюд.

Комиссия:

	Агаркова А.А.
	Путилова Н.А.
	Кравченко Е.М.

А К Т
Родительского контроля
От 4 октября 2021 года

Мы, комиссия, по контролю за обеспечением питания учащихся в составе родительской общественности в лице представителей: Бобырева Е.А, зам. председателя Управляющего совета, Агаркова А.А., член родительского комитета 8 класса, Кравченко Е.М, член родительского комитета 4 класса, созданная согласно приказу № 4/10 ОД от 31.08.2021 года, провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся. Комиссия установила:

1) питание состояло :

Завтрак

Каша вязкая из овсяных хлопьев Геркулес
Блинчик с начинкой п/ф
Чай с сахаром
Молоко 3,2%
К.изд (не кремовое) «Боярушка»

Обед

Икра овощная (кабачковая)
Суп картофельный с горохом
Плов из куриного филе
Компот из ягод с/м
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано пшеничный

Полдник

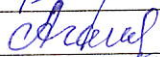
Горячий бутерброд с ветчиной и сыром
Компот из свежих плодов(яблок)

- менюсоответствовало перспективному меню на _____ день приготовления блюд соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.
- анализ количества заложенных продуктов соответствует нормативам закладки на одного человека и количества учащихся и меню на этот день.
- Обеденный зал своевременно обрабатывается и дезинфицируется
- Правила личной гигиены учащимися соблюдаются
- В столовой соблюдается рассадка по четыре с соблюдением дистанции
- В наличии моющие средства и средства личной гигиены
- Работники пищеблока применяют СИЗ: маски и перчатки
- Проверены журнал бракеража готовой продукции и журнал скоропортящихся пищевых продуктов, все журналы заполняются своевременно
- Контроль вкусовых качеств выявил : блюда вкусные, рекомендованной температуры.

Комиссия пришла к выводу, что данная проверка не выявила нарушений по организации питания.

Соблюдены все нормы приготовления блюд.

Комиссия:

	Бобырева Е.А.
	Агаркова А.А..
	Кравченко Е.М

А К Т
Родительского контроля
От 19 ноября 2021года

Мы, комиссия, по контролю за обеспечением питания учащихся в составе родительской общественности в лице представителей: Бобырева Е.А, зам. председателя Управляющего совета, Агаркова А.А., член родительского комитета 8 класса, Кравченко Е.М, член родительского комитета 4 класса, созданная согласно приказу № 4/10 ОД от 31.08.2021года, провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся.

Комиссия установила:

1) питание состояло :

Завтрак

Макароны отварные с сыром
Ветчина (порционно)
Чай с сахаром
Яблоко
Молоко 3,2%
Банан

Обед

Салат из капусты белокочанной
Суп рыбный из минтая
Наггетсы куриные
Каша рисовая рассыпчатая
Компот из ягод с/м
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Полдник

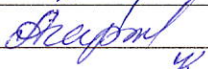
Ватрушка творожная
Какао с молоком

- менюсоответствовало перспективному меню на _____ день приготовления блюд соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.
- анализ количества заложенных продуктов соответствует нормативам закладки на одного человека и количества учащихся и меню на этот день.
- Обеденный зал своевременно обрабатывается и дезинфицируется
- Правила личной гигиены учащимися соблюдаются
- В столовой соблюдается рассадка по четыре с соблюдением дистанции
- В наличии моющие средства и средства личной гигиены
- Работники пищеблока применяют СИЗ: маски и перчатки
- Проверены журнал бракеража готовой продукции и журнал скоропортящихся пищевых продуктов, все журналы заполняются своевременно
- Контроль вкусовых качеств выявил : блюда вкусные, рекомендованной температуры.

Комиссия пришла к выводу, что данная проверка не выявила нарушений по организации питания.

Соблюдены все нормы приготовления блюд.

Комиссия:

	Бобырева Е.А.
	Агаркова А.А..
	Кравченко Е.М.

А К Т
Родительского контроля
От 22 декабря 2021 года

Мы, комиссия, по контролю за обеспечением питания учащихся в составе родительской общественности в лице представителей: Бобырева Е.А, зам. председателя Управляющего совета, Агаркова А.А., член родительского комитета 8 класса, Кравченко Е.М, член родительского комитета 4 класса, созданная согласно приказу № 4/10 ОД от 31.08.2021года, провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся. Комиссия установила:

1) питание состояло :

Завтрак

Каша «дружба»
Булочка сдобная
Чай с сахаром
Молоко 3,2%
Банан
К .изд «боярушка» не кремосодержащие
Коктейль Авида

Обед

Салат из свеклы
Суп из овощей с сухариками
Бедро запеченное куриное
Макароны отварные
Компот из свежих плодов(яблок)
Яблоко
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано пшеничный

Полдник

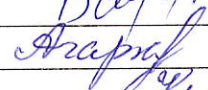
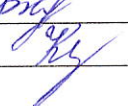
Пирог сытный
Какао с молоком

- менюсоответствовало перспективному меню на _____ день приготовления блюд соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.
- анализ количества заложенных продуктов соответствует нормативам закладки на одного человека и количества учащихся и меню на этот день.
- Обеденный зал своевременно обрабатывается и дезинфицируется
- Правила личной гигиены учащимися соблюдаются
- В столовой соблюдается рассадка по четыре с соблюдением дистанции
- В наличии моющие средства и средства личной гигиены
- Работники пищеблока применяют СИЗ: маски и перчатки
- Проверены журнал бракеража готовой продукции и журнал скоропортящихся пищевых продуктов, все журналы заполняются своевременно
- Контроль вкусовых качеств выявил : блюда вкусные, рекомендованной температуры.

Комиссия пришла к выводу, что данная проверка не выявила нарушений по организации питания.

Соблюдены все нормы приготовления блюд.

Комиссия:

	Бобырева Е.А.
	Агаркова А.А..
	Кравченко Е.М

А К Т
Родительского контроля
От 19 января 2022года

Мы, комиссия, по контролю за обеспечением питания учащихся в составе родительской общественности в лице представителей: Бобырева Е.А, зам. председателя Управляющего совета, Агаркова А.А., член родительского комитета 8 класса, Кравченко Е.М, член родительского комитета 4 класса, созданная согласно приказу № 4/10 ОД от 31.08.2021года, провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся. Комиссия установила:

1) питание состояло :

Завтрак

Суп молочный с гречневой крупой
Батон
Сыр порционно
Какао с молоком
киви

Обед

Салат «зимний»
Суп лапша по- домашнему
Тефтели Морская фантазия
Пюре картофельное
Компот из свежих плодов (яблок)
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано пшеничный

Полдник

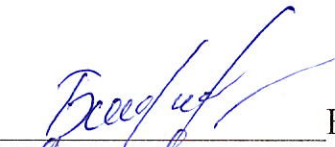
Вареники с картошкой п/ф со сметаной
Чай с сахаром

- менюсоответствовало перспективному меню на _____ день приготовления блюд соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.
- анализ количества заложенных продуктов соответствует нормативам закладки на одного человека и количества учащихся и меню на этот день.
- Обеденный зал своевременно обрабатывается и дезинфицируется
- Правила личной гигиены учащимися соблюдаются
- В столовой соблюдается рассадка по четыре с соблюдением дистанции
- В наличии моющие средства и средства личной гигиены
- Работники пищеблока применяют СИЗ: маски и перчатки
- Проверены журнал бракеража готовой продукции и журнал скоропортящихся пищевых продуктов, все журналы заполняются своевременно
- Контроль вкусовых качеств выявил : блюда вкусные, рекомендованной температуры.

Комиссия пришла к выводу, что данная проверка не выявила нарушений по организации питания.

Соблюдены все нормы приготовления блюд.

Комиссия:

	Бобырева Е.А.
	Агаркова А.А..
	Кравченко Е.М

А К Т
Родительского контроля
от 8 февраля 2022 года

Мы, комиссия, по контролю за обеспечением питания учащихся в составе родительской общественности в лице представителей избранных в состав общешкольного родительского комитета: Агаркова А.А., член родительского комитета 8 класса., Кравченко Е.М., член родительского комитета 4 класса., Бобырева Е.А., зам. председателя Управляющего совета, созданная согласно приказу № 4/10 -ОД от 31.08.2021 года провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся. Комиссия установила:

1) питание состояло :

Завтрак

1. Каша вязкая молочная из пшенной крупы
2. Батон пектиновый
3. Сыр порционно
4. Чай с лимоном
5. Молоко 3.2%

Обед

1. Помидор солёный
2. Борщ с капустой и картофелем со сметаной
3. Чахохбили из курицы
4. Каша гречневая рассыпчатая
5. Чай каркаде
6. Хлеб пшеничный
7. Хлеб ржано пшеничный

Полдник

1. Булочка сдобная
2. Кисель ягодный

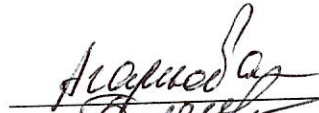
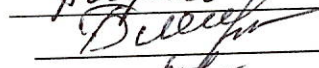
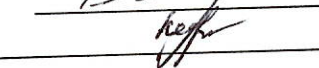
менюсоответствовало перспективному меню на _____ день приготовления блюд соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.

- анализ количества заложенных продуктов соответствует нормативам закладки на одного человека и количества учащихся и меню на этот день.
- Обеденный зал своевременно обрабатывается и дезинфицируется
- Правила личной гигиены учащимися соблюдаются
- В столовой соблюдается рассадка по четыре с соблюдением дистанции
- В наличии моющие средства и средства личной гигиены
- Работники пищеблока применяют СИЗ: маски и перчатки
- Проверены журнал бракеража готовой продукции и журнал скоропортящихся пищевых продуктов, все журналы заполняются своевременно
- Все блюда на момент проверки были записаны в бракеражный журнал
- Контроль вкусовых качеств выявил : блюда вкусные, рекомендованной температуры.

Комиссия пришла к выводу, что данная проверка не выявила нарушений по организации питания.

Решено проводить проверки по пищеблоку представителями из родительского комитета раз в две недели.

Комииссия:

	Агаркова А.А
	Бобырева Е
	Кравченко Е.М

А К Т
Родительского контроля
от 10 марта 2022 года

Мы, комиссия, по контролю за обеспечением питания учащихся в составе родительской общественности в лице представителей избранных в состав общешкольного родительского комитета: Агаркова А.А., член родительского комитета 8 класса, Кравченко Е.М., член родительского комитета 4 класса, Бобырева Е.А., зам. Председателя Управляющего совета, созданная согласно приказу № 4/10 ОД от 31.08.2021 года, провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся. Комиссия установила:

1) питание состояло :

Завтрак

1. Каша жидкая молочная из манной крупы
2. Омлет натуральный
3. Сыр порционно
4. Батон пектиновый
5. Чай с сахаром

Обед

1. Кукуруза консервированная
2. Борщ с капустой и картофелем со сметаной
3. Котлеты куриные
4. Картофель тушеный с овощами
5. Компот из сухофруктов
6. Хлеб пшеничный
7. Хлеб ржано- пшеничный

Полдник

1. сдобное булочное изделие п/п
2. чай с сахаром

- менюсоответствовало перспективному меню на _____ день приготовления блюд соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.
- анализ количества заложенных продуктов соответствует нормативам закладки на одного человека и количества учащихся и меню на этот день.
- Обеденный зал своевременно обрабатывается и дезинфицируется
- Правила личной гигиены учащимися соблюдаются
- В столовой соблюдается рассадка по четыре с соблюдением дистанции
- В наличии моющие средства и средства личной гигиены
- Работники пищеблока применяют СИЗ: маски и перчатки
- Проверены журнал бракеража готовой продукции и журнал скоропортящихся пищевых продуктов, все журналы заполняются своевременно
- Контроль вкусовых качеств выявил : блюда вкусные, рекомендованной температуры.

Комиссия пришла к выводу, что данная проверка не выявила нарушений по организации питания.
Соблюдены все нормы приготовления блюд.

Комиссия:

<u>Агаркова</u>	Агаркова А.А
<u>Бобырева</u>	Бобырева Е.А
<u>Кравченко</u>	Кравченко Е.М.

А К Т
Родительского контроля
От 4 апреля 2022 года

Мы, комиссия, по контролю за обеспечением питания учащихся в составе родительской общественности в лице представителей избранных в состав общешкольного родительского комитета: Агаркова А.А., член родительского комитета 8 класса, Кравченко Е. М., член родительского комитета 4 класса, Бобырева Е.А., зам. Председателя Управляющего совета, созданная согласно приказу № 4/10 -ОД от 31.08.2021 года, провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся

Комиссия установила:

1) питание состояло:

Завтрак

1. Макароны отварные с сыром
2. Кондитерское изделие п/п
3. Чай с сахаром
4. Молоко 3.2%

Обед

1. Огурец солёный
2. Суп гороховый с картофелем
3. Плов из филе куриного
4. Чай каркаде
5. Хлеб пшеничный
6. Хлеб ржано- пшеничный

Полдник

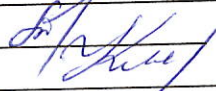
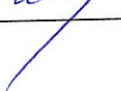
1. Горячий бутерброд ветчина сыр
2. Компот из свежих плодов (яблок)

- менюсоответствовало перспективному меню на 10 день приготовления блюд соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.
- анализ количества заложенных продуктов соответствует нормативам закладки на одного человека и количества учащихся и меню на этот день.
- При наблюдении комиссии за учащимися во время приема пищи, было установлено, что дети с удовольствием едят
- Правила личной гигиены учащимися соблюдаются
- В столовой соблюдается рассадка по четыре с соблюдением дистанции
- Работники пищеблока применяют СИЗ: маски и перчатки
- Контроль вкусовых качеств выявил: блюда вкусные, рекомендованной температуры.
-

Комиссия пришла к выводу, что данная проверка не выявила нарушений по организации питания.

Принято решение о проведении дальнейших бесед с учащимися на темы правильного питания.

Комиссия:

	Агаркова А.А
	Бобырева Е.А
	Кравченко Е.М.