

А К Т
Родительского контроля
от 14/09/2022 года

Мы, комиссия, по контролю за обеспечением питания учащихся в составе родительской общественности в лице представителей избранных в состав общешкольного родительского комитета: Трубилина Е.Н., Охрименко Л.С., Азарова Ю.А. , созданная согласно приказу № 4/10 - ОД от 31.08.2022 года провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся.

Комиссия установила:

1) питание состояло :

Завтрак

Оладьи из п\ф со сметанным соусом
Батон с маслом шоколадным
Яблоко
Какао с молоком

Обед


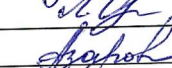

Салат из свежих помидор с сыром
Суп лапша по- домашнему
Колобки мясные с сыром
Каша рисовая рассыпчатая
Компот из с\ф
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной

- меню в соответствии с перспективным меню на данный день приготовления блюд , также соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.
- количество заложенных продуктов соответствует нормам закладки на одного человека .
- Обеденный зал чистый, обрабатывается и дезинфицируется
- Правила личной гигиены учащимися соблюдаются
- В столовой соблюдается рассадка по четыре с соблюдением дистанции
- В наличии имеются моющие средства и средства личной гигиены
- Работники пищеблока применяют СИЗ: маски и перчатки
- Журнал бракеража готовой продукции и журнал скоропортящихся пищевых продуктов заполнены согласно данному дню.
- Контроль вкусовых качеств выявил : блюда вкусные, аппетитные, рекомендованной температуры.

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

Соблюдены все нормы приготовления блюд.

Комиссия:

	Трубилина Е.Н.
	Охрименко Л.С.
	Азарова Ю.А.

А К Т
Родительского контроля
от 03/10/2022 года

Мы, комиссия, по контролю за обеспечением питания учащихся в составе родительской общественности в лице представителей избранных в состав общешкольного родительского комитета: Трубилина Е.Н., Охрименко Л.С., Азарова Ю.А. , созданная согласно приказу № 4/10 - ОД от 31.08.2022 года провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся.

Комиссия установила:

1) питание состояло :

Завтрак

Макаронные изделия отварные с сыром

Лепешка диетическая

Йогурт фруктовый

Чай с сахаром

Обед

Кукуруза консервированная

Суп картофельный с рисовой крупой

Поджарка из свинины

Каша перловая рассыпчатая

Компот из фруктов и ягод

Хлеб пшеничный




Хлеб ржаной

- меню в соответствии с перспективным меню на данный день приготовления блюд , также соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.
- Опрос детей показал, что обед им нравится, дети довольны
- Обеденный зал чистый, обрабатывается и дезинфицируется
- Правила личной гигиены учащимися соблюдаются
- В столовой соблюдается рассадка по четыре с соблюдением дистанции
- В наличии имеются моющие средства и средства личной гигиены
- Работники пищеблока применяют СИЗ: маски и перчатки
- Журнал бракеража готовой продукции и журнал скоропортящихся пищевых продуктов заполнены согласно данному дню.
- Контроль вкусовых качеств выявил : блюда вкусные, аппетитные, рекомендованной температуры.

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

Соблюдены все нормы приготовления блюд.

Комиссия:

	Трубилина Е.Н.
	Охрименко Л.С.
	Азарова Ю.А.

А К Т
Родительского контроля
от 09.06.2023 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. Н.В.Левшина, Н.А., Кравченко Е.М. , созданная согласно приказу № 4/10 ОД от 29.12.2022 года провела проверку организации питания и качества пищи обучающихся.

Комиссия установила:

1) питание состояло :

Завтрак

Запеканка с повидлом
Батон
Сыр нарезной
Какао с молоком

Обед

Салат из свежих помидор
Свекольник со сметаной
Паста с мясным соусом
Компот из ягод
Конфета «Чудо»
Хлеб пшеничный
Хлеб ржаной

Полдник

Омлет натуральный
Хлеб пшеничный
Чай с сахаром

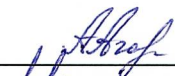


- меню соответствовало перспективному меню на _____ день приготовления блюд соответствует рецептурному сборнику и номеру технологической карты.

- 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.
	Левшина Н.В..
	Кравченко Е.Н..