

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

04 сентября 2024г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 04 сентября 2024 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 04 сентября по меню было предложено:

Завтрак – Биточки "Школьные" с соусом томатным / Вермишель отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой (280), Чай с лимоном и сахаром (214), Батон пшеничный (30), витаминизация.

Обед – Суп картофельный с горохом, цыпленком и укропом (213), Рыба по-самарски тушеная с овощами (100), Рис отварной с маслом (150), Компот из сухофруктов (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом и 3 порций рыбы по-самарски тушеной с овощами, полученная масса равнялась: 640г. супа картофельного горохом, цыпленком и укропом, и 300г. рыбы по-самарски тушеной с овощами, что соответствует норме (выход супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом – 213 г, рыбы по-самарски тушеной с овощами - 100г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:


-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

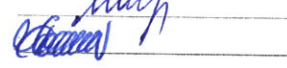
-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Ивлева И. А. 

Маскаева Н. И. 

Астафуров Д. Ю. 

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

19 сентября 2024г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 19 сентября 2024 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 19 сентября по меню было предложено:

Завтрак – Котлеты "Сочные" куриные с соусом томатным / Каша пшеничная вязкая с маслом / Сыр порционно (265), Чай с сахаром (211), Батон пшеничный печеный (40).

Обед – Борщ с капустой картофелем со сметаной и укропом (211), Жаркое по домашнему с мясом, свежий томат (250), Напиток из плодов шиповника (200), Хлеб пшеничный (50), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций борща с капустой, картофелем со сметаной и укропом и 3 порций жаркого по домашнему с мясом, свежим томатом, полученная масса равнялась: 640г. борща с капустой, картофелем со сметаной и укропом, и 750г. жаркого по домашнему с мясом, свежим томатом, что соответствует норме (выход борща с капустой, картофелем со сметаной и укропом – 211 г, жаркого по домашнему с мясом, свежим томатом - 250г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:


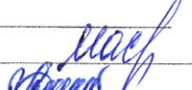

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Ивлева И. А. 
Маскаева Н. И. 
Астафуров Д. Ю. 

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

01 октября 2024г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 01 октября 2024 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 01 октября по меню было предложено:

Завтрак – Каша гречневая вязкая с маслом"/Колбаски" куриные с томатным соусом (250), Какао напиток с молоком (200), Батон (50), Сок фруктовый (200).

Обед – Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью (201), Мясо тушеное с соусом (100), Картофельное пюре с маслом сливочным с огурцом свежим (150), Напиток клюквенный Школьный (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30). Витаминизация: Сок фруктовый (200мл).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций щей из свежей капусты с картофелем и зеленью и 3 порций мясо тушеного с соусом, полученная масса равнялась: 610г. щей из свежей капусты с картофелем и зеленью, и 300г. мясо тушеного с соусом, что соответствует норме (выход щей из свежей капусты с картофелем и зеленью – 201 г, мясо тушеного с соусом - 300г.).

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями.

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Ивлева И. А. _____

Маскаева Н. И. _____

Астафуров Д. Ю. _____

И. А. Ивлева
Н. И. Маскаева
Д. Ю. Астафуров

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

16 октября 2024г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 16 октября 2024 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 16 октября по меню было предложено:

Завтрак – Биточки "Школьные" с соусом томатным / Вермишель отварная с маслом сливочным и икрой кабачковой (280), Чай с лимоном и сахаром (214), Батон пшеничный (30), витаминизация.

Обед – Суп картофельный с горохом, цыпленком и укропом (213), Рыба по-самарски тушеная с овощами (100), Рис отварной с маслом (150), Компот из сухофруктов (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом и 3 порций рыбы по-самарски тушеной с овощами, полученная масса равнялась: 640г. супа картофельного горохом, цыпленком и укропом, и 300г. рыбы по-самарски тушеной с овощами, что соответствует норме (выход супа картофельного с горохом, цыпленком и укропом – 213 г, рыбы по-самарски тушеной с овощами - 100г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Ивлева И. А. _____
Маскаева Н. И. _____
Астафуров Д. Ю. _____

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

06 ноября 2024г.

Комиссия в составе:

Н. И. Маскаева	Ответственный за организацию питания
Д. Ю. Астафуров	Заместитель директора по ВР, член комиссии
И. А. Ивлева	Председатель общешкольного родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что 06 ноября 2024 года в 10.20 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10.20

В ходе проверки выявлено:

1) Школьной столовой на 06 ноября по меню было предложено:

Завтрак – Макароны изделия отварные с сыром, маслом сливочным / Омлет натуральный (261), Чай с лимоном и сахаром (214), Батон пшеничный (30), сок фруктовый (200мл).

Обед – Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью (201), Биточки "школьные" с соусом томатным (100), Каша гречневая вязкая с маслом сливочным (150), Напиток из плодов шиповника (200), Хлеб пшеничный (60), Хлеб ржаной (30), Сок фруктовый (200).

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций:

-при взвешивании 3 порций щей из свежей капусты с картофелем и зеленью и 3 порций каши гречневой вязкой с маслом сливочным, полученная масса равнялась: 610г. щей из свежей капусты с картофелем и зеленью, и 450г. каши гречневой вязкой с маслом сливочным, что соответствует норме (выход щей из свежей капусты с картофелем и зеленью – 201 г, каши гречневой вязкой с маслом сливочным - 100г.)

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества нормальные, качество обработки соответствует предъявленным требованиям, предложенные блюда соответствуют меню.

4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

5) Организация питания:

-у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), которые напоминают о важности мытья рук перед едой,

-для мытья рук имеется 7 раковин, 7 флаконов с жидким мылом, 7 рулонов бумажных полотенец.

-для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест достаточно (с учетом социальной дистанции).

-в столовую дети сопровождаются классными руководителями,

-при проверке обеденного зала и пищеблока нарушений не выявлено.

Ивлева И. А. _____

Маскаева Н. И. _____

Астафуров Д. Ю. _____

