

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

02 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:
Громов С.М.- председатель комиссии
Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,
Заздравная Г.И. ответственный по питанию,
Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.
В меню 2, 16 и 30 сентября 2024 г.

Блюда	Завтрак	Выход, г
Зеленый горошек консервированный		60
Омлет натуральный		160
Сыр порциями		15
Какао с молоком		200
Хлеб пшеничный		25
Хлеб ржаной		25
Фрукты свежие (яблоко кубанское)		120
Обед ОВЗ		
Икра кабачковая		60
Борщ с картофелем		200
Вок "Курица с рисом и овощами"		180
Сок фруктовый		200
Хлеб пшеничный		40
Хлеб ржаной		40

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой.

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции».

Готовые блюда соответствуют установленной норме

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

3 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 3,17 сентября и 1 октября 2024г.

Завтрак	Выход, г
пудинг из творога запеченный	160
кофейный напиток с молоком	200
хлеб пшеничный	40
сгущенное молоко	30
напиток кисломолочный	180
Обед ОВЗ	
овощи по сезону (огурец)	100
суп с крупой и томатом	250
шницель натуральный рубленый	100
каша вязкая пшенная	180
чай черный с сахаром	200
хлеб пшеничный	60
хлеб ржаной	40
сыр порциями	30

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой.

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно.

Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.
04 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 4, 18 сентября 2024 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Салат из свеклы с огурцами солеными		60
Метболы из говядины		90
Макаронные изд. отварные с овощами		170
Чай с лимоном		200
Хлеб пшеничный		25
Хлеб ржаной		25
Кондитерское изделие (печенье пром.произ-ва)		20
Обед ОВЗ		
Салат из квашенной капусты		100
Суп картофельный с бобовыми		250
Гуляш из говядины		120
Каша вязкая (гречневая)		180
Кисель из сока плодового		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40
Кефир 2,5 % (в индивид. упаковке)		200

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой.

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.
05 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 5 с и 19 сентября 2024г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Икра кабачковая		60
Плов из отварной говядины		180
Фруктовый чай (с яблоком)		200
Хлеб пшеничный		40
Хлеб ржаной		25
Икра кабачковая		60
Обед ОВЗ		
Салат витаминный		100
Рассольник		250
Голубцы ленивые		100
Каша вязкая (ячневая)		180
Напиток из плодов шиповника		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40
Яблоко свежее		120

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

6 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 6 и 20 сентября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Зеленый горошек консервированный		60
Рыба тушенная с овощами		120
Пюре картофельное		150
Чай черный с сахаром		200
Хлеб пшеничный		40
Хлеб ржаной		25
Обед ОВЗ		
Овощи натуральные соленые (помидор соленый)		100
Щи из квашенной капусты с картофелем		250
Рагу из птицы		230
Сок фруктовый		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40
Пирог "Южный"		100

картой.

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно.

Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

7 Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 7 и 21 сентября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Котлета, рублен. из кур запеченная с соусом молочным		100
Макаронные изд. отварные с овощами		180
Компот из смеси сухофруктов		200
Хлеб пшеничный		25
Хлеб ржаной		25

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме. Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

9 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 9 и 23 сентября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Сыр порциями		15
Каша "Дружба" молочная		210
Кофейный напиток с молоком		200
Хлеб пшеничный		40
Фрукты свежие (яблоко)		120
Обед ОВЗ		
Салат из свеклы отварной.		100
Суп из овощей со сметаной		250
Запеканка картофельная с мясом		200
Фруктовый чай (с яблоком)		200
Кондитерское изделие(печенье промышленного производства)		25
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40
Кефир 2,5% (в индивидуальной промыш. упаковке)		200

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

10 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 10 и 24 сентября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Салат из белокочанной капусты		60
Рагу из птицы		175
Кисель из сока плодового		200
Хлеб ржаной		25
Хлеб пшеничный		40
Кефир 2,5% (в индивидуальной промыш. упаковке)		200
Обед ОБЗ		
Овощи натуральные соленые (огурец соленый)		100
Борщ с капустой и картофелем		250
Рыба тушеная с овощами		140
Ризотто с овощами		180
Компот из яблок		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно.

Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

11 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 11 сентября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Зеленый горошек консервированный		60
Гуляш из говядины		100
Каша рисовая с морковью		150
Напиток из плодов шиповника		200
Хлеб пшеничный		40
Хлеб ржаной		25
Обед ОБЗ		
Салат из свеклы с огурцами солеными		100
Суп-лапша домашняя		250
Котлеты мясо - картофельные по - хлыновски		100
Капуста тушеная		180
Компот из смеси сухофруктов		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства. Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

12 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 12 и 26 сентября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Икра кабачковая		60
Зразы рыбные рубленные		90
Картофель отварной		150
Сок фруктовый		200
Хлеб пшеничный		25
Хлеб ржаной		25
Обед ОВЗ		
Салат витаминный		100
Суп картофельный с бобовыми		250
Фрикадельки из кур		100
Макаронные изделия отварные с овощами		180
Фруктовый чай (с яблоком)		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		50

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии технологической картой.

Блюда имеют приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

13 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 13 сентября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Пудинг из творога запеченный		160
Салат из моркови с яблоком		60
Сгущенное молоко		30
Хлеб пшеничный		20
Какао с молоком		200
Фрукты свежие		120
Обед ОВЗ		
Салат из квашенной капусты		100
Суп картофельный с клецками		250
Фишболы		100
Каша рисовая с морковью		180
Сок фруктовый		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

14 сентября 2024г не готовили ВЫБОРЫ

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

25 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 25 сентября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Пудинг из творога запеченный		160
Салат из моркови с яблоком		60
Сгущенное молоко		30
Хлеб пшеничный		20
Какао с молоком		200
Фрукты свежие		120
Обед ОВЗ		
Салат из квашенной капусты		100
Суп картофельный с клецками		250
Фишболы		100
Каша рисовая с морковью		180
Сок фруктовый		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно.

Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

27 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 27 сентября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Зеленый горошек консервированный		60
Гуляш из говядины		100
Каша рисовая с морковью		150
Напиток из плодов шиповника		200
Хлеб пшеничный		40
Хлеб ржаной		25
Обед ОБЗ		
Салат из свеклы с огурцами солеными		100
Суп-лапша домашняя		250
Котлеты мясо - картофельные по - хлыновски		100
Капуста тушеная		180
Компот из смеси сухофруктов		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства. Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

28 сентября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 28 сентября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Яйцо отварное		40
Каша манная молочная		250
Чай черный с сахаром		200
Хлеб пшеничный		40
Фрукты свежие (яблоко)		120
Яйцо отварное		40

картой.

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

01 октября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 1 октября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Зеленый горошек консервированный		60
Рыба тушеная с овощами		120
Пюре картофельное		150
Чай черный с сахаром		200
Хлеб пшеничный		40
Хлеб ржаной		25
Обед ОБЗ		
Овощи натуральные соленые		100
Щи из квашенной капусты с картофелем		250
Рагу из птицы		230
Сок фруктовый		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40
Овощи натуральные соленые (помидор соленый)		100

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно. Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.

АКТ проверки бракеражной комиссии МОБУ ООШ № 17
им. Героя Советского Союза П.Л. Шмиголь села Гофицкое Лабинского района.

2 октября 2024г

Родительский контроль в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Мироненко Н.Ю. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 2 октября 2024г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Салат из свеклы с огурцами солеными		60
Метболы из говядины		90
Макаронные изд. отварные с овощами		170
Чай с лимоном		200
Хлеб пшеничный		25
Хлеб ржаной		25
Кондитерское изделие (печенье пром.произ-ва)		20
Обед ОВЗ		
Салат из квашенной капусты		100
Суп картофельный с бобовыми		250
Котлета мясо -картофельная по хлыньски		100
Каша вязкая (гречневая)		180
Кисель из сока плодового		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40
Кефир 2,5 % (в индивид. упаковке)		200

Блюда имеет приятный вкус, изготовлены по технологии, приготовлены вкусно и качественно.

Меню вывешено. Имеются технологические карты по приготовлению блюд, ведется калькуляция. Все необходимые документы и журналы имеются, заполняются своевременно. Суточные пробы имеются, хранятся в холодильнике.

Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой продукции». Готовые блюда соответствуют установленной норме.

Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства.

Уборка столовой производится с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Директор

Громов С.М.

Члены комиссии:

Саляева Т.В.

Заздравная Г.И.

Мироненко Н.Ю.