

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

03 марта 2025 г

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 и 31 марта 2025 г.

Блюда	Завтрак	Выход, г
Зеленый горошек консервированный		60/100
Омлет натуральный		160/200
Сыр порциями		15/20
Какао с молоком		200
Хлеб пшеничный		25/40
Хлеб ржаной		25/45
Фрукты свежие (яблоко кубанское)		120
Обед ОВЗ		
Икра кабачковая		100
Борщ с картофелем и сметаной		250
Вок "Курица с рисом и овощами"		230
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.

4 марта 2025 г

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 и 18 марта 2025 г.

Завтрак	Выход, г
пудинг из творога запеченный	160/200
кофейный напиток с молоком	200
хлеб пшеничный	40/50
сгущенное молоко	30
напиток кисломолочный (кефир 2.5%)	180/200
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.
05 марта 2025 г

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 марта 2025 г.

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

произведена замена гуляш из говядины на гуляш из курицу, распоряжение «ВСК» от 04.03.2025 , приказ по школе №50 от 04.03.2025

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.

06 марта 2025 г

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 марта 2025 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г	
Икра кабачковая		60/100	
Плов из отварной говядины		180/200	произведена замена плов из говядины на плов из курицу, распоряжение «ВСК» от 05.03.2025 , приказ по школе №51 от 05.03.2025
Фруктовый чай (с яблоком)		200	
Хлеб пшеничный		40/50	
Хлеб ржаной		25/40	
Обед ОВЗ			
Салат «витаминный»(яб.св., капуста, морковь)		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.

7 марта 2025 г

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, 21 марта 2025 г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Зеленый горошек консервированный		60/100
Рыба тушеная с овощами		120/140
Пюре картофельное		150/180
Чай черный с сахаром		200
Хлеб пшеничный		40/40
Хлеб ржаной		25/45
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

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 марта 2025 г.

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 марта 2025 г

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Сыр порциями		15/20
Каша "Дружба" молочная		210/50
Кофейный напиток с молоком		200
Хлеб пшеничный		40/60
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

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 марта 2025 г.

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 марта 2025 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Салат из белокочанной капусты		60/100
Рагу из птицы		175/230
Кисель из сока плодового		200
Хлеб ржаной		20/60
Хлеб пшеничный		40/40
Кефир 2,5%		180/200
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.

12 марта 2025 г.

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 марта 2025 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
зеленый горошек консервиров.		60/100
гуляш из говядины		100/120
каша рисовая с морковью		150/180
хлеб ржаной		25/40
хлеб пшеничный		40/60
Обед ОВЗ		
салат из свеклы с соленым огурцом		100
суп – лапша домаш.		250
котлета мясо- картофель. по хлыньски		100
капуста тушеная		180
компот из смеси фруктов		200
хлеб пшеничный		60
хлеб ржаной		40
яблоко св.		120

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 марта 2025 г.

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 марта 2025 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
икра кабачковая		60/100
зразы рыбные рубленые		90/100
картофель отварной		150/180
сок фруктовый		200
Хлеб пшеничный		25/60
Хлеб ржаной		25\40
Обед ОВЗ		
салат витамин. (яблоко, морковь, капуста)		100
Суп картофельный с бобовыми		250
фрикадельки из курицы		100
макароны отварные с овощами		180
чай фруктовый (с яблоком)		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		50
кефир 2.5%		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.

14 марта 2025 г.

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 14 марта 2025 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
салат из моркови с яблоком		60/100
пудинг из творога		160/200
сгущенное молоко		30
какао с молоком		200
Хлеб пшеничный		20/40
яблоко свеж.		120
Обед ОВЗ		
Салат из кв. капусты		100
Суп картофельный с клецками		250
фишболы		100
каша рисовая с морковью		180
Фруктовый сок)		200
Хлеб пшеничный		60
Хлеб ржаной		40

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии 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.

15 марта 2025 г.

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 15 марта 2025 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
яйцо отварное		40
каша манная молоч.		250
чай черн. с сахаром		200
Хлеб пшеничный		40
яблоко св.		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.

18 марта 2025 г

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 18 марта 2025 г.

Завтрак	Выход, г
пудинг из творога запеченный	160/200
кофейный напиток с молоком	200
хлеб пшеничный	40/50
сгущенное молоко	30/30
напиток кисломолочный (кефир 2.5%)	180/200
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.

19 марта 2025 г

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 19 марта 2025 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Салат из свеклы с огурцами солеными		60/100
Метболы из говядины		90/100
Макаронные изд. отварные с овощами		170/200
Чай с лимоном		200
Хлеб пшеничный		25/40
Хлеб ржаной		25/40
Кондитерское изделие (печенье пром.произ-ва)		20/25
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 %		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.

20 марта 2025 г

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 20 марта 2025 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Икра кабачковая		60/100
Плов из отварной говядины		180/200
Фруктовый чай (с яблоком)		200
Хлеб пшеничный		40/50
Хлеб ржаной		25/40
Обед ОВЗ		
Салат «витаминный»(яб.св., капуста, морковь)		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.

1 апреля 2025 г

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 апреля 2025 г.

произведена замена распоряжение «ВСК» от 31.03.2025 , приказ по школе № 59 от 31.04.2025 («вторник первой недели» 01 апреля 2025 г. по утвержденному десятидневному меню на 04 апреля 2025 г. « пятницу первой недели» в полном объеме согласно утвержденному меню)

Завтрак	Выход, г
зеленый горошек консервир.	60/100
рыба тушен. с овощами	120\140
пюре картофельное	150\180
хлеб пшеничный	40/50
хлеб ржаной	25/40
чай черный с сахаром	200
Обед ОВЗ	
овощи по сезону (помидор)	100
щи из квашенной капусты	250
рагу из птицы	230
сок фруктовый	200
хлеб пшеничный	60
хлеб ржаной	40
пирог южный	100

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.

02 апреля 2025 г

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 апреля 2025 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Салат из свеклы с огурцами солеными		60/100
Метболы из говядины		90/100
Макаронные изд. отварные с овощами		170/200
Чай с лимоном		200
Хлеб пшеничный		25/40
Хлеб ржаной		25/40
Кондитерское изделие (печенье пром.произ-ва)		20/25
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 %		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.

03 апреля 2025 г

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 апреля 2025 г.

Блюдо	Завтрак	Выход, г
Икра кабачковая		60/100
Плов из отварной говядины		180/200
Фруктовый чай (с яблоком)		200
Хлеб пшеничный		40/50
Хлеб ржаной		25/40
Обед ОВЗ		
Салат «витаминный»(яб.св., капуста, морковь)		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.

4 апреля 2025 г

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 апреля 2025 г произведена замена распоряжение «ВСК» от 03.04.2025 , приказ по школе № 60 от 03.04.2025 («пятницу первой недели» 04 апреля 2025 г. на «четверг второй недели» в полном объеме согласно утвержденному меню)

Блюдо	Завтрак	Выход, г
икра кабачковая		60/100
зразы рыбные рубленые		90/100
картофель отварной		150/180
сок фруктовый		200
хлеб пшеничный		25/60
хлеб ржаной		25\40
Обед ОВЗ		
салат витамин. (яблоко, морковь, капуста)		100
суп картофельный с бобовыми		250
фрикадельки из курицы		100
макароны отварные с овощами		180
чай фруктовый (с яблоком)		200
хлеб пшеничный		60
хлеб ржаной		50
кефир 2.5%		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.

