

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

4 сентября 2025 г.

Комиссия 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. произведена замена на основании Распоряжения ООО «Ваша сервисная компания» руководителя филиала г. Лабинска Складовой С.П. от 03 сентября 2025 года, в связи с производственной необходимостью по утвержденному десятидневному меню на 04 сентября 2025 года четверг первой недели заменен 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.

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

05 сентября 2025 г

Комиссия в составе:

Величко Е.В. и.о.зам директора УВР

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 сентября 2025 г. произведена замена, на основании Распоряжения ООО «Ваша сервисная компания» руководителя филиала г. Лабинска Склярской С.П. от 04 сентября 2025 года, в связи с производственной необходимостью по утвержденному десятидневному меню на 05 сентября 2025 года пятницу первой недели заменить на среду первой недели в полном объеме согласно утвержденному меню.

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 ОБЗ		
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.

Члены комиссии:

 Величко Е.В.
 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.

8 сентября 2025 г.

Комиссия 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 8 сентября 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.

16 сентября 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,

Ракунова А.В. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 16 сентября 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.
 Ракунова А.В..

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

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 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.

18 сентября 2025 г

Комиссия в составе:

Громов С.М.- председатель комиссии

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

в присутствии родителя Одиноквой Г.С., проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 18 сентября 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.

Одиноква Г.С.

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

19 сентября 2025 г

Комиссия в составе:

Нажева Е.Н. - и.о. зам. директора ВР

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Васина Е.В., родитель, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 19 сентября 2025 г.

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.

Члены комиссии:

 Нажева Е.Н.
 Саляева Т.В.
 Заздравная Г.И.
 Васина Е.В.

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

22 сентября 2025 г.

Комиссия в составе:

Нажева Е. Н.- и.о. директора ВР

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 22 сентября 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.

Члены комиссии:

 Саляева Т.В.
 Заздравная Г.И.
 Нажева Е.Н.

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

1 октября 2025 г

Комиссия в составе:

Величко Е.В.- и.о.зам директора УВР

Саляева Т.В. ответственный за бракераж готовой продукции,

Заздравная Г.И. ответственный по питанию,

Брежнева Ю.В. член родительского комитета, проверили проверку организации качества питания в школьной столовой.

В меню 1 октября 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 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

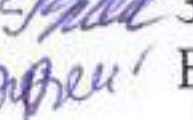
Повар работает в спецодежде, раздача готовых блюд осуществляется в маске и перчатках.

После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства

Уборка столовой произведется с применением дезинфицирующих средств.

Уборочный материал хранится отдельно в отведенном месте.

Члены комиссии:

 Величко Е.В.
 Саляева Т.В.
 Заздравная Г.И.
 Брежнева Ю.В.