

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 19.09.2022 г.
Время: 13 час 00 мин

Цель проведения общественного контроля – выполнение нормативов при организации питания учащихся в столовой

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся, в составе:

Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы

члены комиссии – Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В. - учитель

Алдохина Л.А. -член родительского комитета 9 класса

Лаврентьева Л.И. – ответств.за орган.питания, калькулятор

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка приема и размещение поддуков кладовщиком для школьной столовой. В результате проверки установлено:

- транспортировка сырья и пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом;
- температура и влажность соответствуют требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов;
- скоропортящиеся продукты перевозятся охлажденными;
- санитарно – гигиенические условия хранения соблюдаются, сроки годности соответствуют;
- продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа), хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, овощи, фрукты с соблюдением требований санитарных правил;
- сырье и готовые продукты хранятся в отдельных холодильных камерах;
- складские помещения оборудованы термометрами.

Работа кладовщика по приему и размещению продуктов для школьной столовой соответствует нормативно – правовым требованиям и признана удовлетворительной.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Елизарова В.С. –директор школы

Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В.- учитель

Лаврентьева Л.И. - калькулятор

Алдохина Л.А. - член род.комитета 9 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 12.10.2022 г.

Время: 9 час 00 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся:

Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы

члены комиссии – Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В. - учитель

Лаврентьева Л.И. –ответств. за орган. питания, калькулятор

Алдохина Л.А.. - член родительского комитета 9 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка завтрака в школьной столовой. В результате проверки установлено:

- все сотрудники соблюдают правила личной гигиены, имеют санитарные книжки
- меню утверждено директором и вывешено на видном месте

Составлено меню на 12.10.2022 г.

Завтрак

Салат из моркови и яблок - 70

Каша вязкая молочная пшеничная – 200

Батон йодированный – 30

Кофейный напиток с молоком - 200

Для приготовления блюд согласно меню выданы и проверены продукты:

масло сливочное – 0,740

масло растительное – 0,518

молоко свежее – 15,096

пшено – 4,000

сахарный песок – 0,740

хлеб пшеничный – 2,220

кофейный напиток – 0,370

соль йодированная – 0,890

морковь – 4.516

яблоко – 0,600

Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

Салат из моркови и яблок – 71,69,68,71,74,70,72,68

Каша вязкая молочная пшеничная – 200,210,205,198,195

Батон йодированный – 32,31,29,28,30,32,30

Кофейный напиток с молоком – 200,205,206,200,203,200

Приготовлено завтраков на 74 человека, завтракали 74 человека (как было заявлено).

Готовые блюда отпускались непосредственно после готовки и после взятия суточной пробы. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет.

Проведена органолептическая оценка продуктов: внешний вид, запах. Отклонения от нормы допустимые. Снята проба с готовых блюд. Все блюда готовы и пригодны к употреблению. Провели контроль за отбором суточной пробы.

По окончании обеда комиссия отмечает: **дети не съедают кашу вязкую молочную пшеничную - несъедаемость средняя.**

Председатель комиссии:
члены комиссии:



Елизарова В.С. – директор школы

Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В.- учитель

Лаврентьева Л.И. – отв. за орган. питан.

Алдохина Л.А. –член род. комитета 9 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 17.10.2022 г.

Время: 13 час 20 мин

Цель проведения общественного контроля – выполнение нормативов при организации питания учащихся в столовой

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся:

Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы

члены комиссии – Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В. - учитель

Лаврентьева Л.И. - ответственная за организацию питания

Алдохина Л.А. - член родительского комитета 9 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка обеда в школьной столовой. В результате проверки установлено:

- санитарное состояние обеденного зала, кухни, складских и подсобных помещений соответствует санитарным нормам;
- санитарные книжки у работников пищеблока имеются;
- в наличии имеется график питания приема пищи;
- все сотрудники пищеблока в спецодежде;
- составлено меню и вывешено на видном месте

Составлено меню на 17.10.2022 г.

Обед:	Салат из белокачанной капусты с морковью - 80
	Рассольник Ленинградский - 250
	Курица отварная - 90
	Каша пшенная рассыпчатая – 150
	Соус белый основной - 50
	Компот из яблок - 200
	Батон йодированный - 30
	Хлеб ржаной – 30

Для приготовления блюд согласно меню выданы и проверены выборочно продукты:

сахарный песок – 1,000
куры бройлеры – 4,300
грудка куриная – 12,000
масло растительное – 1,000
масло сливочное – 0,700
сметана – 1, 000
рис круглый – 0,500
пшено – 3,200
картофель – 10,000
капуста свежая – 8,000

лук – репка – 1,850
морковь – 2,200
петрушка – 0,460
хлеб пшеничный – 2,850
хлеб ржаной – 2,850
огурцы соленые – 1,600
соль – 0,177
яблоки – 4,000
говядина отварная -5,000

Приготовлено обеды на 95 человек, пообедали 95 человек (как было заявлено).
Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

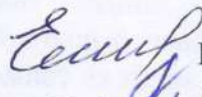
Салат из белокачанной капусты с морковью – 80,79,75,81,84,75,82
Рассольник Ленинградский – 250,245,256,253,250,248
Курица отварная – 90,92,94,90,95,88,85
Каша пшенная рассыпчатая – 150,154,157,148,149,150
Соус белый основной – 50,49,50,48,50,48,53
Компот из яблок – 200,210,230,200,
Батон йодированный – 30,30,29,29,30,31,34
Хлеб ржаной -30,29,31,30,32,30,31

Готовые блюда отпускались непосредственно после готовки и после взятия суточной пробы. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет.

Проведена органолептическая оценка продуктов: внешний вид, запах. Отклонений от нормы нет. Снята проба с готовых блюд. Все блюда готовы и пригодны к употреблению.

По окончании обеда комиссия отмечает: **дети не съедают кашу пшеничную рассыпчатую - несъедаемость средняя**

Председатель комиссии:
члены комиссии:



Елизарова В.С. – директор школы



Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР



Мухтарова Е.В. - учитель



Лаврентьева Д.И. – ответ. за орган. питан.



Алдохина Л.А. – член род.комит. 9 класса

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 17.11.2022 г.
Время: 12 час 00 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями.

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся, в составе:

Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы

члены комиссии – Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В. - учитель

Лаврентьева Л.И. – калькулятор, отв. за организац. питания.

Алдохина Л.А. - член родительского комитета 8 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка обеда в школьной столовой. В результате проверки установлено:

В холодильнике стоят суточные пробы завтрака и обеда от 16.11.2022 г.

Запеканка из творога

чай с молоком и сахаром

Яблоко

Салат из свеклы отварной

Суп гороховый

Гречка отварная

Тефтели из говядины с рисом

Компот из смородины

Соус красный основной

Составлено меню на 17.11 2022 г

обед

Салат из свежих помидоров и огурцов	80
Суп картофельный с рыбой	250
Капуста тушеная с мясом	260
Кисель из концентрата	200
Батон йодированный	30
Хлеб ржаной	30

Обедали 95 человек (как было заявлено).

Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

Салат из свежих помидоров и огурцов	83,82,85,80,78,77,84
Суп картофельный с рыбой	254,253,250,256,250,248
Капуста тушеная с мясом	257,267,266,257, 260,255,264
Кисель из концентрата	200,200,205,204,200,200
Батон йодированный	30,31,32,34,30,29,29,30
Хлеб ржаной	30,29,30,28,30,29,3

Проведена органолептическая оценка продуктов: внешний вид, запах. Отклонения от нормы нет. Снята проба с готовых блюд. Все блюда готовы и пригодны к употреблению.

Готовые блюда отпускались непосредственно после готовки и после взятия суточной пробы. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет.

В столовой недостаточное количество раздаточной посуды (тарелок, бокалов), протвиней.

Председатель комиссии:
члены комиссии:



Елизарова В.С. – директор школы



Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР



Мухтарова Е.В.- учитель



Лаврентьева Л.И. – отв. за орган.питан.



Алдохина Л.А. член род. комитета 8 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 22.11.2022г.
Время: 09 час 15 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями.

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся, в составе:
Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы
члены комиссии – Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР
Мухтарова Е.В. - учитель
Алдохина Л.А. - член родительского комитета 8 класса
Лаврентьева Л.И. – калькулятор, ответст. за орган. питания
составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка завтрака в школьной столовой. В результате проверки установлено:

В холодильнике стоят суточные пробы от 21.11.2022 г.

Омлет с зеленым горошком

Зефир

Яблоко

Составлено меню на 22.11 2022 г

завтрак 1 -4 классы

Свекла отварная дольками	Выход	60
Котлета рыбная любительская		90
Макаронны отварные		45
Масло сливочное порциями		10
Хлеб пшеничный	30	
Чай с лимоном и сахаром		200

Завтракали 64 человека (как было заявлено).

Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

Свекла отварная дольками	Выход	64,65,60,58,56,55,60
Котлета рыбная любительская		92,89,88,90,95,90
Макаронны отварные		45,47,48,44,43,45,46
Масло сливочное порциями		10,10,9,11,12,9,10
Хлеб пшеничный		30,33,29,34,30,31
Чай с лимоном и сахаром		200,200,200,200,200,200

В результате проверки установлено : **несъедаемость свеклы отварной дольками 100 %**, **котлет рыбных любительских 30 %**. Утилизированы в отходы свекла отварная дольками **3кг840г**, котлеты рыбные **1кг720 г**, всего отходов от завтрака **7кг560 г**

Готовые блюда отпускались непосредственно после готовки и после взятия суточной пробы. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет.

Проведена органолептическая оценка продуктов: внешний вид, запах. Отклонения от нормы нет. Снята проба с готовых блюд. Все блюда готовы и пригодны к употреблению.

Председатель комиссии:
члены комиссии:

Елизарова Елизарова В.С. – директор школы
Акимова Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР
Мухтарова Мухтарова Е.В. - учитель
Лаврентьева Лаврентьева Л.И. – кальк., отв. за орг. пит.
Алдохина Алдохина Л.А. - член род. комит. 8 кл

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 13.12.2022 г

Время: 08 час 30 мин
12 час 00 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся, в составе:
Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы
члены комиссии – Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В. - учитель

Лаврентьева Л.И. – калькулятор, ответст. за орган. питания

Алдохина Л.А. - член родительского комитета 9 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена

проверка завтрака и обеда в школьной столовой. В результате проверки установлено:

В холодильнике стоят суточные пробы от 12.12.2022 г.

Омлет с сыром

Салат из белокачанной капусты с морковью

Рассольник Ленинградский

Курица отварная

Каша пшенная рассыпчатая

Помидор в нарезке

Апельсин

Компот из яблок, лимона

Соус белый основной

Составлено меню на 13.12 2022 г

завтрак	Каша жидкая молочная рисовая	Выход	- 200
	Масло сливочное		20
	Батон йодированный		40
	Кофейный напиток с молоком		200
	Мандарин		172
обед	Винегрет с растительным маслом		100
	Щи из свежей капусты со сметаной		250
	Картофель отварной в молоке		170
	Котлета рыбная		90
	Компот из свежих ягод		200
	Хлеб пшеничный		30
	Хлеб ржаной		20

Было отпущено со склада продуктов:
молоко свежее – 14,644

масло сливочное – 1,552
 рис круглый – 1.6
 сахарный песок – 1,140
 хлеб пшеничный -6,080
 кофейный напиток -0,290
 соль йодированная – 1.772
 мандарин – 10,000
 куры бройлеры – 3,440
 свежая рыба – 4,560
 масло растительное -1,240
 мука пшеничная -0,760
 ягоды замороженные – 1,760
 картофель – 18,960
 капуста свежая -8,160
 лук –репка – 1,000
 морковь – 0,540
 свекла – 1,600
 хлеб ржаной – 2,400
 паста томатная – 0,120

Завтракали 58 человек, обедали 96 человек (как было заявлено).

Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

завтрак	Каша жидкая молочная рисовая	Выход - 190,205,198,210,200,210
	Масло сливочное	20,21,19,22,20,21,20
	Батон йодированный	40,40,41,43,39,40,
	Кофейный напиток с молоком	200,200,200,200,205,210
	Мандарин	172,169,173,176,165,170
обед	Винегрет с растительным маслом	100,105,106,100,98,95
	Щи из свежей капусты со сметаной	252,256,248,253,246,251
	Картофель отварной в молоке	170,174,173,167,169,173
	Котлета рыбная	91,95,94,89,90,85,
	Компот из свежих ягод	200,200,200,200,200,200
	Хлеб пшеничный	30,32,34,20,30,31,30
	Хлеб ржаной	20,20,20,24,19,18,

Готовые блюда отпускались непосредственно после приготовления и после взятия суточной пробы. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет.

Несъедаемость каши жидкой молочной рисовой около 70%, котлет рыбных около 50%. Утилизированы в отходы каша молочная рисовая 8кг100г, котлеты рыбные 4 кг032г, всего отходов от завтрака и обеда 25 кг

Председатель комиссии :
члены комиссии:

Елизарова В.С. – директор школы
 Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР
 Мухтарова Е.В.- учитель
 Лаврентьева Л.И. – кальк., отв. за орг. пит.
 Алдохина Л.А. –член родит. комитета 9 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 23.12.2022 г.

Время: 9 час 00 мин
12 час 10 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся:

Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы

члены комиссии – Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В.- учитель

Лаврентьева Л.И. –ответств. за орган. питания, калькулятор

Алдохина Л.А.. - член родительского комитета 9 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка завтрака в школьной столовой. В результате проверки установлено:

- все сотрудники соблюдают правила личной гигиены, имеют санитарные книжки
- меню утверждено директором и вывешено на видном месте

Составлено меню на 23.10.2022 г.

Завтрак	Салат из свеклы отварной - 60
	Макаронны отварные – 150
	Биточки из курицы - 90
	Батон йодированный – 30
	Чай с сахаром – 200
Обед	Салат из моркови и чернослива – 80
	Суп картофельный с рыбой -250
	Голубцы ленивые – 240
	Компот из изюма – 200
	Батон йодированный -20
	Хлеб ржаной – 40

Для приготовления блюд на завтрак согласно меню выданы и проверены продукты:

масло сливочное – 0,340
масло растительное – 0,280
грудка цыплят бройлеров – 3,795
молоко свежее – 0,775
макаронные изделия -2,700
сахарный песок – 0,350
хлеб пшеничный – 2,560
чай – 0,050
соль йодированная – 0,045
сухари панировочные – 0,028
свекла -3,550

Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

Выход Салат из свеклы отварной – 61,65,67,58,57,60
Макароны отварные – 150,154,149,147,152
Биточки из курицы – 92,93,89,88,90,88,95
Батон йодированный – 32,31,29,28,30,32,30
Чай – 200,205,206,200,203,200

Выход Салат из моркови и чернослива – 80,83,86,78,80
Суп картофельный с рыбой -250,250,254,248,250
Голубцы ленивые – 245,240,295,243,242,234
Компот из изюма – 200,200,200,200,200
Батон йодированный -20,19,23,22,18,22,20
Хлеб ржаной – 40,39,38,42,41,41,40

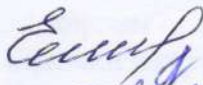
Приготовлено завтраков на 50 человек, обедов на 75 человек.

Готовые блюда отпускались непосредственно после приготовления и после взятия суточной пробы. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от нормы выхода незначительные.

Проведена органолептическая оценка продуктов: внешний вид, запах. Отклонения от нормы допустимые. Снята проба с готовых блюд. Все блюда готовы и пригодны к употреблению. Провели контроль за отбором суточной пробы.

По окончании обеда комиссия отмечает: **дети не едят на завтрак салаты из моркови, свеклы.**

Председатель комиссии:
члены комиссии:



Елизарова В.С. – директор школы



Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР



Мухтарова Е.В.- учитель



Лаврентьева Л.И. – отв. за орган. питан.



Алдохина Л.А. –член род. комитета 9 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 20.01.2023 г.
Время: 12 час 00 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями.

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся, в составе:

Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы

члены комиссии – Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В. - учитель

Лаврентьева Л.И. – калькулятор, отв. за организац. питания.

Алдохина Л.А. - член родительского комитета 8 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка завтрака и обеда в школьной столовой. В результате проверки установлено:

В холодильнике стоят суточные пробы завтрака и обеда от 19.01.2023 г.

Запеканка из творога

Какао с молоком

Мандарин

Салат из свеклы отварной

Суп крестьянский с крупой

Плов с курицей

Компот из свежих яблок, лимона

Составлено меню на 20.01 2023 г

завтрак

Салат из свеклы отварной	75
Биточек из курицы	100
Макаронны отварные	160
Батон йодированный	40
Чай с сахаром, лимоном	200

обед

Салат из моркови и чернослива	60
Суп картофельный с рыбой	250
Голубцы ленивые	240
Компот из изюма	200
Батон йодированный	30
Хлеб ржаной	30

Завтракали – 66 человек, обедали -89 человек

Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

Завтрака:

Салат из свеклы отварной	70,74,75,69,75,77,78,75
Биточек из курицы	105,104,100,100,99,95,103
Макаронны отварные	160,165,166,158,159,160

Батон йодированный	40,41,38,39,40,41,40
Чай с сахаром, лимоном	200
Обед:	
Салат из моркови и чернослива	60,63,60,60,58,57,64
Суп картофельный с рыбой	255,255,253,248,248,249
Голубцы ленивые	240,239,240,235,240
Компот из изюма	200,200,200,200,200,200
Батон йодированный	30,30,30,30,30,30,30
Хлеб ржаной	30,30,30,30,30,30

Проведена органолептическая оценка продуктов: внешний вид, запах. Отклонения от нормы нет. Сняты пробы с готовых блюд. Все блюда готовы и пригодны к употреблению.

Готовые блюда отпускались непосредственно после приготовления и после взятия суточной пробы. Суточные пробы помещены в холодильник. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет.

Определена несъедаемость детьми приготовленных блюд: салат из свеклы и макароны с биточком – 60 %, салат из моркови и чернослива, суп картофельный с рыбой, голубцы ленивые - 50 %

Председатель комиссии:
члены комиссии:

Елизарова В.С. – директор школы

Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В.- учитель

Лаврентьева Л.И. – отв. за орган.питан.

Алдохина Л.А. член род. комитета 8 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 09.02.2023 г.
Время: 9 час 00 мин и
12 час 00 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями, а также санитарного состояния пищеблока

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся, в составе:
Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы
члены комиссии – Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР
Мухтарова Е.В.- учитель
Лаврентьева Л.И. – калькулятор, отв. за организац. питания.
Алдохина Л.А. - член родительского комитета 8 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка завтрака и обеда в школьной столовой. В результате проверки установлено:

- в наличии имеется график питания приема пищи;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в спецодежде, защитной маске и перчатках;
- составленное меню и качество приготовление пищи соответствует требованиям;

Нарушений в организации питания учащихся не выявлено. Школьная столовая соответствует нормативно - правовым требованиям.

Составлено меню на 09.02. 2023 г

завтрак

Икра морковная	100
Курица отварная	40
Макаронные изд. отварные	150
Батон йодированный	30
Сок	200

обед

Огурец соленый	60
Суп картофельный с рыбой	250
Капуста тушеная с мясом	260
Кисель из концентрата	200
Батон йодированный	30
Хлеб ржаной	30

Завтракали – 64 человек, обедали -92 человек

Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

Завтрака:	
Икра морковная	100,98,95,99,100,103,102
Курица отварная	40,39,42,44,39,38,37
Макаронные изд. отварные	150,153,149,148,147,152
Батон йодированный	30,30,30,30,30,30
Сок	200,200,200,200,200,200
Обед:	
Огурец соленый	60,58,57,61,62,60,57
Суп картофельный с рыбой	250,248,253,255,250,254
Капуста тушеная с мясом	260,255,262,265,264,260
Кисель из концентрата	200,200,200,200,200,200
Батон йодированный	30,28,29,30,31,30,32
Хлеб ржаной	30,32,30,31,29,28,27

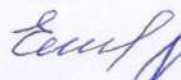
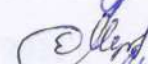
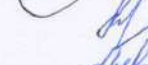


Нарушений в организации питания учащихся не выявлено. Школьная столовая соответствует нормативно - правовым требованиям.

Составленное меню и качество приготовление пищи соответствует требованиям. Проведена органолептическая оценка продуктов: внешний вид, запах. Отклонения от нормы допустимые. Сняты пробы с готовых блюд. Все блюда готовы и пригодны к употреблению.

Готовые блюда отпускались непосредственно после приготовления и после взятия суточной пробы. Суточные пробы помещены в холодильник. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет.

Определена несъедаемость детьми приготовленных блюд: икра морковная – 47%, суп картофельный с рыбой - 34 %

Председатель комиссии:
члены комиссии:

 Елизарова В.С. – директор школы
 Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР
 Мухтарова Е.В.- учитель
 Лаврентьева Л.И. – отв. за орган. питан.
 Алдохина Л.А. член родит. комитета 8 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 10.03.2023 г.
Время: 7 час 30 мин
9 час 15 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями.

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся, в составе:
Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы
члены комиссии – Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР
Мухтарова Е.В.- учитель
Лаврентьева Л.И. –калькулятор, отв.за организац. питания.
Алдохина Л.А. - член родительского комитета 8 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка завтрака в школьной столовой. В результате проверки установлено:

Составлено меню на 10.03 2023 г

завтрак

Салат из моркови и яблок	80
Котлета из курицы из курицы	90
Рагу из овощей	150
Батон йодированный	30
Чай с сахаром, лимоном	200

Было от опущено продуктов:

Масло сливочное	0,066	
Масло растительное	0,750	
Грудка цыплят бройл.	4,630	(по меню 4,554)
Молоко	0,840	
Мука пшеничная	0,066	
Сахарный песок	0,420	
Сухари	0,420	
Лимоны	0,450	
Хлеб пшеничный	2.472	
Картофель	5,000	(по меню 4,800)
Капуста белокачанная	4,100	(по меню 3.150)
Чай	0.060	
Соль иодированная	0.054	
Морковь	4,703	
Лук репчатый	0,915	(по меню 0,900)
Яблоко	1.422	

Завтракали – 60 человек.

Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

Завтрака:

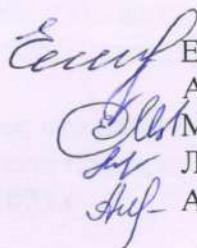
Салат из моркови и яблок	81,74,80,79,78,77,84,82
Котлета из курицы	91,90,89,94,92,87,89
Рагу из овощей	150,148,148,151,155,149
Батон йодированный	30,31,32,30,30,31,30
Чай с сахаром, лимоном	200,200,200,2000200

Проведена органолептическая оценка продуктов: внешний вид, запах. Отклонения от нормы нет. Сняты пробы с готовых блюд. Все блюда готовы и пригодны к употреблению.

Готовые блюда отпускались непосредственно после приготовления и после взятия суточной пробы. Суточные пробы помещены в холодильник. В выдаче нормы продуктов допущены отклонения. Отклонений от меню нет.

Определена несъедаемость детьми приготовленных блюд: салат из моркови и яблок – 60 %, рагу из овощей – 50%

Председатель комиссии:
члены комиссии:



Елизарова В.С. – директор школы
Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР
Мухтарова Е.В.- учитель
Лаврентьева Л.И. – отв. за орган.питан.
Алдохина Л.А. член род. комитета 8 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 22.03.2023 г

Время: 12 час 00 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся, в составе:
Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы
члены комиссии – Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В. - учитель

Лаврентьева Л.И. – калькулятор, ответст. за орган. питания

Алдохина Л.А. - член родительского комитета 8 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка обеда в школьной столовой. В результате проверки установлено:

- дезинфицирующие и моющие средства в столовой хранятся в местах недоступных для детей;
- применяются моющие средства «Прогресс» и «Жавельон/Новелти хлор», которые имеются в наличии;
- столовая и кухонная посуда моются отдельно с соблюдением инструкций по мытью столовой посуды и разделочных досок, инструкции по мытью кухонной посуды и инструкции по уборке обеденных столов;
- проводится текущая уборка на пищеблоке и в столовой;
- проверено соответствие меню с вывешенным меню фактического питания;
- в наличии имеется график приема пищи;
- проведена беседа с персоналом

В холодильнике стоят суточные пробы от 21.03.2023 г.

Кофейный напиток с молоком

Масло сливочное

Мандарин

Котлета рыбная

Каша жидкая молочная рисовая

Винегрет с растительным маслом

Щи из свежей капусты со сметаной

Картофель отварной

Компот из сухофруктов

Пробы соответствуют меню от 21.03.2023 г.

Составлено меню на 22.03 2023 г

обед	Салат из свеклы отварной	85
	Суп гороховый	250
	Каша гречневая	165
	Тефтели из говядины с рисом	95
	Компот из замороженных ягод	200

Хлеб пшеничный	30
Хлеб ржаной	30
Соус красный основной	50

Обедали 90 человек (как было заявлено).

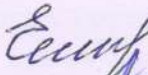

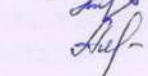
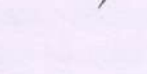

Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

обед	Салат из свеклы отварной	90,87,88,97,85,83
	Суп гороховый	250,255,254,253,250
	Каша гречневая	170,164,165,169,165
	Тефтели из говядины с рисом	96,94,95,98,97,95
	Компот из свежих ягод	200,200,200,200,200,200
	Хлеб пшеничный	30,32,34,20,30,31,30
	Хлеб ржаной	30,30,30,34,29,28,

Готовые блюда отпускались непосредственно после приготовления и после взятия суточной пробы. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет.

Несъедаемость салата из свеклы отварной 70%.

Председатель комиссии :
члены комиссии:

 Елизарова В.С. – директор школы
 Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР
 Мухтарова Е.В.- учитель
 Лаврентьева Л.И. – кальк., отв. за орг. пит.
 Алдохина Л.А. –член родит. комитета 8 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 07.04.2023 г

Время: 9 час 15 мин, 12 час 00 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся, в составе:

Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы

члены комиссии – Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В.- учитель

Лаврентьева Л.И. – калькулятор, ответст. за орган. питания

Алдохина Л.А. - член родительского комитета 8 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка завтрака и обеда в школьной столовой.

Составлено меню на 07.04.2023 г.

завтрак	Салат из моркови и яблок	80
	Котлета из курицы	90
	Рагу из овощей	150
	Батон йодированный	30
	Чай с сахаром и лимоном	200
обед	Салат из квашенной капусты	100
	Борщ с капустой и картофелем со смет.	250
	Рис припущенный	150
	Оладьи из печени по кунцевски	90
	Напиток из шиповника	200
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной	30

Завтракали 68 человек

Обедали 94 человек (как было заявлено).

Было произведено контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

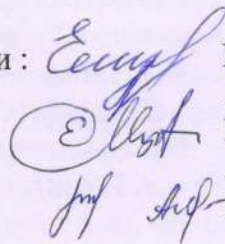
завтрак	Салат из моркови и яблок	78, 80,83,84,79,82
	Котлета из курицы	93,94,90,89,88,93
	Рагу из овощей	150,154,149,153,156
	Батон йодированный	30,30,30,30,30
	Чай с сахаром и лимоном	200,200,200,200,200
обед	Салат из квашенной капусты	100,99,98,100,94,100
	Борщ с капустой и картофелем со смет.	250,250,255,248,255
	Рис припущенный	150,148,175,146,154
	Оладьи из печени по кунцевски	90,90,89,95,94,87,86

Напиток из шиповника	200,200,200,200,200
Хлеб пшеничный	30,30,30,30,30,30
Хлеб ржаной	30,30,30,30,30,30

Готовые блюда отпускались непосредственно после приготовления и после взятия суточной пробы. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет. В завтрак дети не съели салат из моркови и яблок, рагу из овощей и частично с котлетой. В обед дети не ели салат из квашенной капусты и оладьи из печени. **Несъедаемость салатов из моркови и яблок, квашенной капусты – 90%, оладьев из печени – 50%, рагу их овощей - 70%.**

Предложения: необходимо поставить вопрос о пересмотре предложенного на год меню

Председатель комиссии :
члены комиссии:



Елизарова В.С. – директор школы
Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР
Мухтарова Е.В.- учитель
Лаврентьева Л.И. – кальк., отв. за орг. пит.
Алдохина Л.А. –член родит. комитета 8 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 17.04.2023 г.
Время: 7 час 30 мин
9 час 15 мин

Цель проведения общественного контроля – соответствие блюд составленному меню и качества их приготовления в соответствии с требованиями.

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся, в составе:
Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы
члены комиссии – Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР
Мухтарова Е.В.- учитель
Лаврентьева Л.И. – калькулятор, отв.за организац. питания.
Алдохина Л.А. - член родительского комитета 8 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка завтрака в школьной столовой. В результате проверки установлено:

Составлено меню на 17.03. 2023 г

завтрак

Каша жидкая молочная рисовая	200
Масло сливочное	20
Батон йодированный	30
Кофейный напиток с молоком	200
Мандарин	100

Было отпущено продуктов:

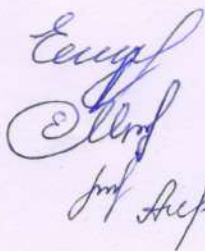
Масло сливочное	1,400
Молоко	12,000
Сахарный песок	0,610
Хлеб пшеничный	1.830
Соль иодированная	0.022
Рис круглый	1,800
Мандарин	12,000

Завтракали – 61 человек.

Проведена органолептическая оценка продуктов: внешний вид, запах. Отклонения от нормы нет. Сняты пробы с готовых блюд. Все готово и пригодно к употреблению.

Готовые блюда отпускались непосредственно после приготовления и после взятия суточной пробы. Суточные пробы помещены в холодильник. Отклонений от меню нет.

Председатель комиссии:
члены комиссии:



Елизарова В.С. – директор школы
Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР
Мухтарова Е.В.- учитель
Лаврентьева Л.И. – отв. за орган.питан.
Алдохина Л.А. член род. комитета 8 кл.

Акт
по итогам проведения общественного контроля питания учащихся в
МКОУ «Сосновская СОШ»

от 17.05.2023 г.
Время: 9 час 00 мин
13 час 15 мин

Цель проведения общественного контроля – выполнение нормативов при организации питания учащихся в столовой

Мы, члены комиссии по контролю организации питания обучающихся:

Председатель комиссии – Елизарова В.С. – директор школы

члены комиссии – Акимова Н.Л.- зам. директора по ВР

Мухтарова Е.В.- учитель

Плющ А.Г. – и.о. калькулятора

Алдохина Л.А. - член родительского комитета 8 класса

составили настоящий акт в том, что нами была проведена проверка завтрака и обеда в школьной столовой. В результате проверки установлено:

В холодильнике стоят суточные пробы от 16.05.2023 г.

Каша Дружба

Каша жидкая молочная рисовая

Сыр в нарезке

Какао с молоком

Винегрет с растительным маслом

Щи из свежей капусты со сметаной

Картофель отварной

Котлета рыбная

Компот из кураги

Кофейный напиток

Масло сливочное

Составлено меню на 17.05 2023 г.

завтрак	Запеканка из творога со сгущенным молоком	Выход - 150
	Батон йодированный	20
	Чай с сахаром	30
		200
обед	Суп гороховый	250
	Салат из свеклы	85
	Тефтели из говядины с рисом	90
	Каша гречневая	150
	Компот из замороженных ягод	200
	Хлеб пшеничный	30
	Хлеб ржаной	30
	Соус красный основной	50

Было произведено выборочно контрольное взвешивание приготовленных и готовых к раздаче блюд.

завтрак	Запеканка из творога	Выход - 150,153,154,152,150,
обед	Суп гороховый	250,248,260,250,245
	Тефтели из говядины с рисом	90,90,89,95,94
	Каша гречневая	153,152,149,151,150

Завтракали 20 человек, обедали 90 человек (как было заявлено).

Готовые блюда отпускались непосредственно после готовки и после взятия суточной пробы. Нормы продуктов соблюдены. Отклонений от меню нет.

Несъедаемость запеканки 20 %, тефтели из говядины с рисом -30 %

Председатель комиссии :
члены комиссии:



Елизарова В.С. – директор школы
Акимова Н.Л. - зам. директора по ВР
Мухтарова Е.В. - учитель
Плющ А.Г. – и.о. калькулятора
Алдохина Л.А. – член родит.комит. 8 кл.