

Акт № б/н

Проверка качества бесплатного школьного питания

МБОУ СОШ с. Зеркальное
«1» февраля 2024

Цель: организация бесплатного горячего питания школьников

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности в период COVID.

Имеется гигиеническая зона

2. Наличие ежедневного меню в доступном для ознакомления месте.

Меню в доступном месте

3. В меню:

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Блюда соответствуют качеству приготовления

5. Соблюдение температурного режима блюд.

соответствует

6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

т.е. подачи блюд соответствует

7. Состояние столовой посуды.

отличное

8. Санитарное состояние столовой.

соответствует

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).

соответствует

10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.

отсутствует

11. Удельный вес не съеденной пищи.

120 гр.

Комиссия: родительская общественность

Бочарова А.С. Бель

Акт № 6/н

Проверка качества бесплатного школьного питания

МБОУ СОШ с. Зеркальское
«02» февраля 2024

Цель: организация бесплатного горячего питания школьников

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности в период COVID.

имеется гигиеническая

зона

2. Наличие ежедневного меню в доступном для ознакомления месте.

меню в доступном месте

3. В меню:

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

соответствуют

5. Соблюдение температурного режима блюд.

то соответствует

6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

соответствует

7. Состояние столовой посуды.

отличное

8. Санитарное состояние столовой.

соответствует

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).

соответствует

10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.

стараемся

11. Удельный вес не съеденной пищи.

80 гр.

Комиссия: родительская общественность

Почарова А.С. Богу

Проверка качества бесплатного школьного питания

« 24 » 02 2024
ИБОУ СОШ с. Зеркальное

Цель: организация бесплатного горячего питания школьников

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности в период COVID.

гигиеническая зона имеется

2. Наличие ежедневного меню в доступном для ознакомления месте.

меню в доступном месте

3. В меню:

1. салат из свеклы с черносливом - 60

2. Рис куриный - 150

3. рыба тушеная в томатном соусе с овощами - 90

4. чай - 200, 5. Круша - 100, 6. Хлеб пшеничный - 30

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Блюда соответствуют качеству приготовления

5. Соблюдение температурного режима блюд.

Т° подачи блюда соответствует

6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

все соответствует заявленному в меню

7. Состояние столовой посуды.

соответствует

требованиям

8. Санитарное состояние столовой.

отличное

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).

соответствует

требованиям

10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.

ведется работа о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

50 гр

Комиссия: родительская общественность

Проверка качества бесплатного школьного питания

«08» 02 2024
Школа с.п.п. в Зеркальском

Цель: организация бесплатного горячего питания школьников

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности в период COVID.

гигиеническая зона имеется

2. Наличие ежедневного меню в доступном для ознакомления месте.

меню в доступном месте

3. В меню:

1. Булье картофельное - 150 руб.

2. Толуцый ленив (полуфабрикат) с соусом красным основными - 120 руб.

3. Кисель из концентрата плодово или ягодного - 200

4. Хлеб пшеничный - 35

5. Круши - 120

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

блюда соответствуют качеству приготовления

5. Соблюдение температурного режима блюд.

т° подачи блюда соответствует

6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

все соответствует заявленному в меню

7. Состояние столовой посуды.

соответствует

требованиям

8. Санитарное состояние столовой.

отличное

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).

соответствует

требованиям

10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.

имеются стенды о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

10 гр.

Комиссия: родительская общественность

Акт № 6/н
Проверка качества бесплатного школьного питания
«12» 02 2022

Цель: организация бесплатного горячего питания школьников

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности в период COVID.

гигиенической зона имеется

2. Наличие ежедневного меню в доступном для ознакомления месте.

меню в доступном месте

3. В меню:

1. Салат из морской капусты с луком - 60
2. Суп с мясом - 150
3. Кофейный напиток - 100
4. Чай - 100
5. Хлеб пшеничный - 30

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Блюда соответствуют качеству приготовления

5. Соблюдение температурного режима блюд.

Т° подачи блюд соответствует

6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

все соответствует заявленному в меню

7. Состояние столовой посуды.

соответствует

требованиями

8. Санитарное состояние столовой.

отличное

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).

соответствует

требованиями

10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.

имеются стенды о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

60 гр

Комиссия: родительская общественность

Акт № б/н
Проверка качества бесплатного школьного питания
«14» 02 2024

Цель: организация бесплатного горячего питания школьников

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности в период COVID.

гигиеническая зона имеется

2. Наличие ежедневного меню в доступном для ознакомления месте.

меню в доступном месте

3. В меню:

1. Овощное рагу с мясом - 200
2. Кусель из картофеля плодового или сладкого - 200
3. Яблоко - 100
4. Хлеб пшени - 30
5. Сыр (порционные) - 15

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

блюда соответствуют качеству приготовления

5. Соблюдение температурного режима блюд.

т° подачи блюда соответствует

6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

все соответствует заявленному в меню

7. Состояние столовой посуды.

соответствует требованиям

8. Санитарное состояние столовой.

отличное

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).

соответствует требованиям

10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.

имеются стенды о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

60 гр.

Комиссия: родительская общественность

Акт № 6/н
Проверка качества бесплатного школьного питания
« 19 » 02 2024

Цель: организация бесплатного горячего питания школьников

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности в период COVID.

гигиеническая зона соблюдается

2. Наличие ежедневного меню в доступном для ознакомления месте.

меню в доступном месте

3. В меню:

1. Мягкое по-домашнему - 100
2. Фруктовый (персиковый) - 100
3. Хлеб пшеничный - 30
4. Макароны - 100
5. Печенье - 20

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Блюда соответствуют качеству приготовления

5. Соблюдение температурного режима блюд.

Т° подачи блюд соответствует

6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

все соответствует заявленному в меню

7. Состояние столовой посуды.

соответствует

8. Санитарное состояние столовой.

отличное

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).

соответствует требованиям

10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.

выносятся стенды о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

10 гр

Комиссия: родительская общественность

Акт № 6/н
Проверка качества бесплатного школьного питания
« 22 » 02 2024

Цель: организация бесплатного горячего питания школьников

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности в период COVID.

гигиеническая зона имеется

2. Наличие ежедневного меню в доступном для ознакомления месте.

меню в доступном месте

3. В меню:

1. Пюре картофельное - 150
2. Толуцы диетические (полуфабри) с соусом красн. основы - 120
3. Кисель из концентрат. плодового или ягодного - 100
4. Хлеб пшени - 35 5. Фрукты - 120

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Блюда соответствуют качеству приготовления

5. Соблюдение температурного режима блюд.

Т° подачи блюда соответствует

6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

все соответствует заявленному в меню

7. Состояние столовой посуды.

соответствует требованиям

8. Санитарное состояние столовой.

отличное

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).

соответствует требованиям

10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.

имеются стенды о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

60 гр.

Акт № 6/н
Проверка качества бесплатного школьного питания
« 15 » 02 2024

Цель: организация бесплатного горячего питания школьников

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности в период COVID.
гигиеническая зона соблюдается
2. Наличие ежедневного меню в доступном для ознакомления месте.
меню в доступном месте
3. В меню:
 1. Салат из морск. кап. - 60 гр.
 2. Яблоко - 150 гр.
 3. Какао с мол. - 200 гр.
 4. Груша - 100 гр.
 5. Апельсин - 30 гр.
4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.
Блюда соответствуют требованиям
5. Соблюдение температурного режима блюд.
t° подачи соответствует
6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.
все соответствует
7. Состояние столовой посуды.
соответствует требованиям
8. Санитарное состояние столовой.
отличное
9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).
соответствует требованиям
10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.
цели достигаются
11. Удельный вес не съеденной пищи.
все съедено

Комиссия: родительская общественность

Акт № б/н
Проверка качества бесплатного школьного питания
«29» 02 2024

Цель: организация бесплатного горячего питания школьников

1. Наличие в школьной столовой гигиенической зоны, соблюдение требований и правил безопасности в период COVID.

гигиеническая зона имеется

2. Наличие ежедневного меню в доступном для ознакомления месте.

меню в доступном месте

3. В меню:

1. салат картофельный с огурцами соевыми - 60
2. каша гречневая рассыпчатая - 150
3. Ешечки по домашнему - 30
4. Соус красный основной - 30
5. ЧАЧ - 100
6. Хлеб пшени - 30

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

блюда соответствуют качеству приготовлению

5. Соблюдение температурного режима блюд.

± ° подачи блюда соответствует

6. Соответствие фактического веса готовых блюд, заявленных в меню.

все соответствует заявленному в меню

7. Состояние столовой посуды.

соответствует

требованиям

8. Санитарное состояние столовой.

отдельное

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).

соответствует

требованиям

10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.

имеются стенды о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

60 гр.

Комиссия: родительская общественность