

Проверка качества бесплатного школьного питания

«03» 05 2024
МБОУ СОШ. с. Беркальное

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. Суп мясной с маком крепкой - 250
2. Хлеб мякишковый - 30 3. Сыр (пару сыра) - 20
4. Фасол - 100 5. Чай с мякотью - 200
6. Теренъе - 20

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Блюда соответствуют качеству приготовления

5. Соблюдение температурного режима блюд.

т° подачи соблюдена

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.

Имеется стенд о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

50 гр.

Комиссия: родительская общественность

Акт № б/н
Проверка качества бесплатного школьного питания
«07» 05 2024

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. макароны, изделия отварные - 180
2. птица отварная - 90
3. каша с молоком - 200
4. хлеб пшени - 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.

имеются стенды о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

50 гр.

Комиссия: родительская общественность

«14» 05 2024
МБОУ 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. Икра кабачковая (промышленная продукция) - 60
- 2. Макароны из муки твердой - 150
- 3. Колбасы по-деревенски (полуфабрикат) - 90-30
- 4. Суп с красной фасолью - 30 5. Чай - 200 6. Салат из овощей - 15

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Блюда соответствуют требованиям

5. Соблюдение температурного режима блюд.

т. подачи соблюдена

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.

Имеется стенд о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

70 гр.

Комиссия: родительская общественность

Акт № 6/н
Проверка качества бесплатного школьного питания

«16» 05 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 овощами соевыми - 60

2. каша овсяная рассыпчатая - 150

3. Емкости по домашнему - 80

5. чай - 200

4. соус крессовый основной - 30

6. хлеб пшеничный - 30

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Блюда соответствуют

качеству приготовления

5. Соблюдение температурного режима блюд.

± ° подогреты блюда соответствуют

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

все соответствует

заявленным 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.

имеется

стенды

о культуре питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

70 гр.

Комиссия: родительская общественность

«20» авг 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. шарикое пюре - картофельное - 200
 2. Фруктовый перекус (банан) - 200
 3. хлеб пшеничный - 30
 4. мадьярские - 100
 5. печенье - 20

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

блюда соответствуют требованиям

5. Соблюдение температурного режима блюд.

t° подачи блюд 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.

30 гр.

Проверка качества бесплатного школьного питания

«23» 05 2024
МБОУ СОШ с Зеркальным

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
2. Толушки мясные (полуфабрикат) с соусом
красные основники - 120 3. Рисовый из концентрата
молодого или молодого - 200, 4. Хлеб пшеничный
5. Тренин - 120

4. Вкусовые качества подаваемых блюд, внешний вид.

Блюда соответствуют
качеству представленного

5. Соблюдение температурного режима блюд.

т° подачи соблюдено

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

Всё соответствует заявленному
в меню

7. Состояние столовой посуды.

Соответствует
требованиям

8. Санитарное состояние столовой.

Отлично

9. Внешний вид работников столовой (соблюдение требований).

Соответствует
требованиям

10. Деятельность учреждения по формированию культуры здорового питания.

Имеется стенд о культуре
питания

11. Удельный вес не съеденной пищи.

60 гр.