

## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 02 февраля 2022 года

Комиссия в составе представителей общешкольного родительского комитета: Чекловой А.О., Малаховой О.Л., Литовченко А.А., Зиновьевой А.С., социального работника, составила настоящий акт в том, что 02 февраля 2022 года в 9:00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 9:00 (завтрак)**

В ходе проверки выявлено:

- 1) 20 дневное меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- 2) Школьной столовой на 02 февраля было предложено: меню прилагается
- 3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 5) Организация питания: у входа в столовую для мытья рук имеются 10 раковин с жидким мылом и полотенецдержателями. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 6) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

С актом комиссии ознакомлена:



Павлова Т.Н., шеф-повар

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

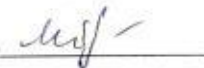
Чеклова А.О., родительница 5б класса



Малахова О.Л. родительницы 4а класса



Литовченко А.А., родительница 6а,3а класса



Зиновьевой А.С., социального работника



## АКТ

### проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 02 февраля 2022 года

Комиссия в составе представителей общешкольного родительского комитета: Чекловой А.О., Малаховой О.Л., Литовченко А.А., Зиновьевой А.С., социального работника, составила настоящий акт в том, что 02 февраля 2022 года в была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки:** 13:50 (обед)

В ходе проверки выявлено:

- 1) 20 дневное меню предварительно было выставлено на школьный сайт.
- 2) Школьной столовой на 11 октября было предложено: Меню прилагается.
- 3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 4) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 5) Организация питания: у входа в столовую для мытья рук имеются 10 раковин с жидким мылом и полотенцедержателями. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 6) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

**С актом комиссии ознакомлена:**



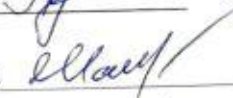
Павлова Т.Н., шеф-повар

**Комиссия в составе с актом ознакомлены:**

Чекловой А.О., родительница 5б класса



Малаховой О.Л. родительницы 4а класса



Литовченко А.А., родительница 6а,3а класса



Зиновьевой А.С., социального работника





# МЕНЮ

1 февраля 2022 г.

7-10 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ</b> <small>крупа манная, вода питьевая, соль поваренная пищевая йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко свежее</small>	180	17,51	5,7	5,8	25	169
<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	8,64	0,1	8,3	0,1	75
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	1,58	0,2		14,1	56
<b>БАТОН</b> <small>батон простой</small>	40	2,60	3	0,5	18,4	90
<b>СЫР</b> <small>сыр российский</small>	20	16,34	4,8	6,1		75
<b>Итого</b>		46,67	13,8	20,7	57,6	465
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ЗЕЛЁНЫЙ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ</b> <small>петрушка (зелень), укроп, томаты грунтовые, огурцы грунтовые, соль поваренная пищевая йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук зеленый</small>	100	22,99	0,7	13,5	2,4	135
<b>СУП "ЕСЕНТУКИ"</b> <small>картофель, лук репчатый, морковь красная, яйцо куриное 2к, масло подсолнечное рафинированное, сметана 25% жирности, соль поваренная пищевая йодированная, лавровый лист, укроп суш., петрушка суш., куры охлажденные, горошек зеленый консервы, смесь кореньев</small>	250	27,78	7,9	12,1	13,8	198
<b>КУРЫ ТУШЕНЫЕ</b> <small>мука пшеничная высш сорт, вода питьевая, соль поваренная пищевая йодированная, куры охлажденные, масло подсолнечное рафинированное, чеснок, томатная паста, лук репчатый</small>	105	51,14	22,4	23,6	4,4	352
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль поваренная пищевая йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	180	12,17	4,2	6,2	42,1	236
<b>КОМПОТ ИЗ КУРАГИ</b> <small>курага, сахар песок, вода питьевая, лимонная кислота</small>	200	10,32	0,1		19,5	78
<b>ХЛЕБ ПШ.</b> <small>хлеб пшеничный высший сорт</small>	30	2,43	3	0,6	15	78
<b>ХЛЕБ РЖ.</b> <small>хлеб белгородский формовой</small>	20	2,19	1,4	0,2	8,7	43
<b>Итого</b>		129,01	39,7	56,2	105,9	1120
<b>Полдник</b>						
<b>ВАФЛИ</b> <small>вафли с фруктово-ягодной начинками</small>	35	9,58	1	1,2	27	124
<b>КИСЕЛЬ</b> <small>сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая, кисель (концентрат) на плодовых экстр.</small>	200	8,60			33,3	132
<b>Итого</b>		18,18	1	1,2	60,3	256
<b>Всего</b>		193,85	54,5	78,1	223,8	1841

Зав. производством (шеф-повар)



Павлова Т.Н.

# МЕНЮ

1 февраля 2022 г.

11-17 лет

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
<b>КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ</b> <small>крупа манная, вода питьевая, соль поваренная пищевая йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко свежее</small>	200	23,01	7,6	7,2	33,4	221
<b>МАСЛО СЛИВОЧНОЕ</b> <small>масло сладко-сливочное несоленое</small>	10	9,16	0,1	8,3	0,1	75
<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>	185/15	1,91	0,3		14,3	58
<b>БАТОН</b> <small>батон простой</small>	40	3,59	4,3	0,7	25,4	125
<b>СЫР</b> <small>сыр российский</small>	20	16,41	4,8	6,1		76
<b>Итого</b>		54,07	17,1	22,3	73,2	555
<b>Обед</b>						
<b>САЛАТ ЗЕЛЁНЫЙ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ</b> <small>укроп, петрушка (зелень), томаты грунтовые, огурцы грунтовые, соль поваренная пищевая йодированная, масло подсолнечное рафинированное, лук зеленый</small>	100	23,03	0,7	13,5	2,4	135
<b>СУП "ЕСЕНТУКИ"</b> <small>картофель, лук репчатый, морковь красная, яйцо куриное 2х, масло подсолнечное рафинированное, сметана 25% жирности, соль поваренная пищевая йодированная, лавровый лист, укроп суш., петрушка суш., куры охлажденные, горошек зеленый консервы, смесь корней</small>	250	27,90	7,9	12	13,8	198
<b>КУРЫ ТУШЕНЫЕ</b> <small>мука пшеничная выш. сорт, вода питьевая, соль поваренная пищевая йодированная, куры охлажденные, масло подсолнечное рафинированное, чеснок, томатная паста, лук репчатый</small>	125	61,35	26,9	28,3	5,2	422
<b>КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ</b> <small>крупа рисовая, вода питьевая, соль поваренная пищевая йодированная, масло сладко-сливочное несоленое</small>	200	13,52	4,7	7	46,8	262
<b>КОМПОТ ИЗ КУРАГИ</b> <small>курага, сахар песок, вода питьевая, лимонная кислота</small>	200	10,39	0,1		19,5	78
<b>ХЛЕБ ПШ.</b> <small>хлеб пшеничный высший сорт</small>	40	3,24	4	0,8	20,1	104
<b>ХЛЕБ РЖ.</b> <small>хлеб белгородский формовой</small>	30	3,28	2,1	0,3	13,1	64
<b>Итого</b>		142,72	46,4	61,9	120,9	1263
<b>Полдник</b>						
<b>ВАФЛИ</b> <small>вафли с фруктово-ягодной начинками</small>	35	9,56	1	1,1	26,9	123
<b>КИСЕЛЬ</b> <small>сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая, кисель (концентрат) на плодовых экстр.</small>	200	8,67			33,2	132
<b>Итого</b>		18,23	1	1,1	60,1	255
<b>Всего</b>		215,02	64,5	85,3	254,2	2073

Зав. производством (шеф-повар)



Павлова Т.Н.