

**проверки столовой по организации горячего питания  
учащихся 1-10 классов, проведенный 26.09.2023г.**

Мы, комиссия в составе членов бракеражной комиссии ответственного за питание Карплюк Т.В., медсестры Бычковой В.В., социального педагога Ковальчук О.С., председателя профкома школы Кучеренко И.П., члена общественной группы Комиссии родительского контроля Зуйкова В.И. проверили работу школьной столовой по следующим позициям:

1. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время завтрака.
2. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время обеда.
3. Организация полудника для ГПД 1-4кл
3. Оформление бракеражного журнала.
4. Проведения влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала.
5. Выполнение графика посещения столовой классами.

1. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время завтрака.

В ходе проверки установлено:

Меню завтрака:

Запеканка рисовая с творогом и сметаной выход 180/30 гр

Чай с сахаром выход 200гр

Печенье с маком выход 34 гр

1.1. Членами комиссии взвешены 5 порционных блюд с детских столов:

Запеканка рисовая с творогом и сметаной выход 890 гр

Чай с сахаром выход 1000гр

Печенье с маком выход 170 гр

К вкусовым качествам запеканки рисовой с творогом и сметаной у комиссии выявлены следующие замечания: внешний вид — плохо сформированная масса; вкусовые качества - отрицательные (дети блюдо не едят).

2. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время обеда.

В ходе проверки установлено:

Меню обеда:

Салат из отварной свеклы выход 50 гр

Суп с горохом выход 200 гр

Куриное филе тушеное в соусе выход 60/50гр

Каша пшённая выход 150 гр

Чай с сахаром выход 200 гр

Хлеб пшеничный выход 30 гр

Хлеб ржаной выход 20 гр

2.1. Членами комиссии взвешены 5 порционных блюд с детских столов:

Салат из отварной свеклы выход 255 гр

Суп с горохом	выход 1000 гр
Куриное филе тушеное в соусе	выход 300 гр
Каша пшённая	выход 755 гр
Чай с сахаром	выход 1000 гр

Хлеб на столах в свободном доступе.

К вкусовым качествам блюд у комиссии замечаний нет.

### ОБЕД СИРОТЫ

Салат из отварной свеклы	выход 50 гр
Суп с горохом	выход 200 гр
Куриное филе тушеное в соусе	выход 60/50гр
Каша пшённая	выход 150 гр
Чай с сахаром	выход 200 гр
Хлеб пшеничный	выход 30 гр
Хлеб ржаной	выход 20 гр
Сок фруктовый 1 шт	

Членами комиссии взвешены 5 порционных блюд детей-сирот:

Салат из отварной свеклы	выход 255 гр
Суп с горохом	выход 1000 гр
Куриное филе тушеное в соусе	выход 300 гр
Каша пшённая	выход 755 гр
Чай с сахаром	выход 1000 гр

Хлеб на столах в свободном доступе.

Сок фруктовый — лично каждому ребёнку в руки.

3. Полудник ГПД.

Вафли 1 шт

Сок Сочный 1 шт.

4. В целом организацию горячего питания учащихся 1-10 классов во время обеда/полудника можно считать удовлетворительной.

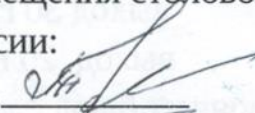
Что касается меню блюд завтрака, комиссия пришла к выводу о необходимости обращения к руководству Горпищеторга с целью изъятия из меню блюда «запеканка с рисовой и творогом» по причине отрицательных органолептических качеств.

5. Бракеражный журнал ведётся в соответствии с установленными требованиями.

6. Влажная уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи (завтрак/обед).

7. График посещения столовой классными коллективами соблюдается.

Члены комиссии:

Карплюк Т.В. 

Бычкова В.В. 

Кучеренко И.П. [Signature]  
Ковальчук О.С. [Signature]  
Зуйков В.И. [Signature]  
Ознакомлена: зав. Столовой [Signature]

АКТ № 2

...ной по организации горячего питания  
... 1-10 классов ... 26.09.2023г.  
... комиссия ответственного за  
... Карпюк Т.В., медсестры Балковской В.В., специального педагога  
Ковальчук О.С., председателя профкома школы Кучеренко И.П., члены  
общественной группы Комиссии родительского контроля Зуйкова В.И.  
проверили работу школьной столовой по следующим позициям:

1. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время завтрака
2. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время обеда.
3. Организация полуденка для ГПД 1-4кл
4. Оформление брижерного журнала.
5. Проведение влажной уборки помещений пищеблока, обеденного зала.
6. Выполнение графика посещения столовой классами.

1. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время завтрака.

В ходе проверки установлено:

Меню завтрака:

Запеканка рисовая с творогом и сметаной выход 180/30 гр

Чай с сахаром выход 200 гр

Печенье с маком выход 34 гр

2.1. Членами комиссии введены 5 порционных блюд с детского стола:

Запеканка рисовая с творогом и сметаной выход 890 гр

Чай с сахаром выход 1000 гр

Печенье с маком выход 170 гр

К выводу качества продукции рисовой с творогом и сметаной у  
комиссии выявлены следующие замечания: внешний вид — плохо  
сформированная масса, кусочек качества - отрицательные (дети блюда не  
есть).

2. Организация полуденка для ГПД 1-10 классов во время обеда.

В ходе проверки установлено:

Меню обеда:

Салат из отварной свеклы выход 50 гр

Суп с борщом выход 200 гр

Курочка фаршированная в соусе выход 69/50 гр

Хлеб пшеничный выход 150 гр

Чай с сахаром выход 200 гр

Хлеб пшеничный выход 30 гр

Хлеб ржаной выход 30 гр

2.1. Членами комиссии введены 5 порционных блюд с детского стола:

Салат из отварной свеклы выход 250 гр