

Проверки питания

от 23.09.2022 г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: диетическая мед. сестра Андреева Л.В., соц. педагог Сидорова Е.В., мед. сестра Рыкова Е.И., представитель родителей Писарева Н.Р.

Произвели контрольные замеры закладки продуктов завтрака и обеда на 51 обучающихся 23.09.2022 г.

1. Норма закладки соответствует меню, соответствие с СанПиН и технологическим картам.
2. Санитарные требования соблюдены.
3. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
4. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п

Обед

1. Икра морковная тушеная с маслом	80
2. Свекольник из туш. говядины со сметаной	280/40/11
3. Котлета из говядины	120
4. Каша гречневая рассыпчатая с маслом	200/10
5. Компот из кураги	180
6. Хлеб пшеничный	127

Икра морковная тушеная с маслом 80

Морковь	86гр	*51	Морковь 4,400
Масло растительное	8гр	*51	Масло растительное 0,400
Лук репчатый	137гр	*51	Лук репчатый 0,700
Томатная паста	5,8 гр	*51	Томатная паста 0,300

Свекольник из туш. говядины со сметаной 280/40/11

Говядина тушеная	33 гр	*51	Говядина тушеная 1,690
Сметана	11,7гр	*51	Сметана 0,600
Масло раст.	3,5гр	*51	Масло раст. 0,180
Крупа перловая	8 гр	*51	Крупа перловая 0,400
Картофель	85 гр	*51	Картофель 4,300
Лук репчатый	16 гр	*51	Лук репчатый 0,800
Морковь	15гр	*51	Морковь 0,750

Котлета из говядины 120

Мясо говядины	121гр	*51	Мясо говядины 6,200
Хлеб пшеничный	15 гр	*51	Хлеб пшеничный 0,750
Масло раст.	5,8 гр	*51	Масло раст.0,300

Каша гречневая рассыпчатая с маслом 200/10

Крупа гречневая	63гр	*51	Крупа гречневая 3,200
Масло сливочное	10 гр	*51	Масло сливочное 0,510

Компот из кураги 180

Курага	20 гр	*51	Курага 1,020
Сахар	20 гр	*51	Сахар 1,020

Хлеб пшеничный 150гр


Хлеб пшеничный	127гр	*51	Хлеб пшеничный 6,490
----------------	-------	-----	----------------------

результате проверки установлено:

1. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное.
2. Соблюдается трехсменный прием пищи. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
3. Накрывают работники столовой.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Витаминизация соблюдена согласно перспективного меню.
6. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
7. Санитарно-техническое содержание обеденного зала удовлетворительное.
8. Наличие посуды два комплекта. Тарелки без скола. Для салата имеется наличие салатников. Ложки, вилки в достаточном количестве. Салфетки имеются в наличие.


Члены комиссии по проверке питания:

Диетическая мед.сестра




Андреева Л.В.

Соц. педагог



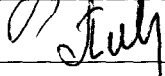
Сидорова Е.В.

Врач



Рыкова Е.И

Представитель родителей



Писарева Н.Р.

Акт № 2

Проверки питания

от 12.10.2022 г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: зам. директора по УР Лямзина Н.И., соц. педагог Сидорова Е.В., мед. сестра Томилова Е.С., представитель родителей Сокольников Р.И.

Произвели контрольные замеры закладки продуктов завтрака и обеда на 62 обучающихся 12.10.2022 г.

1. Норма закладки соответствует меню, соответствие с СанПиН и технологическим картам.
2. Санитарные требования соблюдены.

Завтрак -2

1 Каша вязкая пшеница на молоке с маслом	180
2. Какао на молоке	100/15/2
3 Хлеб 1 сорта с маслом	50/12

Каша вязкая пшеница на молоке с маслом 180

Масло сливочное	6 гр	*62	Масло сливочное 0,370
Молоко	100гр	*62	Молоко цельное 6,200
Крупа пшеница	31гр	*62	Крупа пшеница 1,900
Сахар	4 гр	*62	Сахар 0,250

Какао на молоке 180/100/15

Какао порошок	2гр	*62	Какао 0,120
Молоко	100гр	*62	Молоко 6,200
Сахар	15гр	*62	Сахар 0,930

Хлеб 1 сорта с маслом 50/12

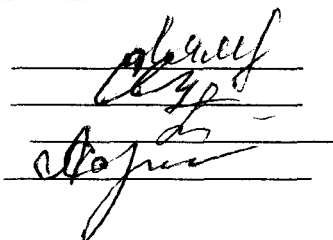
Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр	*62	Хлеб пшеничный 3,100
Масло сливочное	11гр	*62	Масло сливочное 0,700

В результате проверки установлено:

1. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное.
2. Соблюдается трехсменный прием пищи. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
3. Накрывают работники столовой.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Витаминизация соблюдена согласно перспективного меню.

Члены комиссии по проверке питания:

Зам. директора по УР
Соц. педагог
Мед. сестра
Представитель родителей



Лямзина Н.И.
Сидорова Е.В.
Томилова Е.С.
Сокольников Р.И.

Акт № 3

Проверки питания

от 10.11.2022 г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: зам. директора по УР Лямзина Н.И., соц. педагог Петрова Н.В., мед. сестра Таюрская Г.М., представитель родителей Крутер Д.Ю., диетическая медицинская сестра Андреева Л.В.

Произвели контрольные замеры закладки продуктов завтрака и обеда на 70 обучающихся 10.11.2022 г.

1. Норма закладки соответствует меню, соответствие с СанПиН и технологическим картам.
2. Санитарные требования соблюдены.

Обед

1. Салат «Бурячок» с растительным маслом	80/8
2. Рассольник «Ленинградский» на мясном бульоне со сметаной	280/11
3. Котлета рыбная (миңтай)	120
4. Картофельное пюре с маслом	200/10
5. Компот из сухофруктов	180
6. Хлеб пшеничный	128

Салат «Бурячок» с растительным маслом 80/8

Свекла	40 гр	*70	Свекла 2,800
Масло растительное	8гр	*70	Масло растительное 0,560
Лук репчатый	5 гр	*70	Лук репчатый 0,350
Зел. горошек	28 гр	*70	Зел. Горошек 2,0

Рассольник «Ленинградский» на мясном бульоне со сметаной 280/11

Суповой набор	35,7 гр	*70	Суповой набор 2,500
Сметана	8,5гр	*70	Сметана 0,600
Крупа перловая	7,5гр	*70	Крупа перловая 0,530
Картофель	107 гр	*70	Картофель 7,500
Лук репчатый	16 гр	*70	Лук репчатый 1,100
Морковь	15гр	*70	Морковь 1,050
Огурцы консервированные	19,4 гр	*70	Огурцы консервированные 1,360

Котлета рыбная 120

Хлеб пшеничный	15 гр	*70	Хлеб пшеничный 1,050
Яйцо	4 гр	*70	Яйцо 7 шт.

Картофельное пюре с маслом 200/10

Картофель	337гр	*70	Картофель 23,600
Масло сливочное	10 гр	*70	Масло сливочное 0,700
Молоко	30 гр	*70	Молоко 2,100

Компот из с/фруктов 180

С/фрукты	20 гр	*70	Курага 1,400
Сахар	20 гр	*70	Сахар 1,400

Хлеб пшеничный 150гр

Хлеб пшеничный	128гр	*70	Хлеб пшеничный 8,850
----------------	-------	-----	----------------------

В результате проверки установлено:

1. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное.

2. Соблюдается трехразовый прием пищи. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
3. Накрывают работники столовой.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Витаминизация соблюдена согласно перспективного меню.

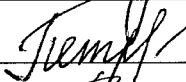
Члены комиссии по проверке питания:

Зам. директора по УР



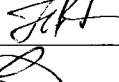
Лямзина Н.И.

Соц. педагог



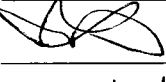
Петрова Н.В.

Медицинская сестра




Таурская Г.М.

Представитель родителей



Крутер Д.Ю.

Диетическая медицинская сестра



Андреева Л.В.

Акт № 4

Проверки питания

от 02.12.2022 г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: соц. педагог Сидорова Е.В., мед. сестра Таюрская Г.М., представитель родителей Крутер Д.Ю., Тонконожко Е.Н., диетическая медицинская сестра Андреева Л.В.

Произвели контрольные замеры закладки продуктов обеда на 58 обучающихся 02.12.2022 г. Соблюдение санитарно – эпидемиологических мероприятий при приеме пищи, наличие посуды. Норма закладки соответствует меню, соответствие с СанПиН и технологическим картам. Санитарные требования соблюдены.

Обед

1. Икра свекольная тушеная с маслом	80/8
2. Суп из туш. говядины с вермишелью	280/35
3. Капуста тушеная с курицей	300/100
5. Кисель из концентрата	200/15
6. Хлеб пшеничный	128

Икра свекольная тушеная с маслом 80/8

Свекла	120 гр	*58	Свекла 7000гр
Масло растительное	8гр	*58	Масло растительное 0,470гр
Чеснок	2,5 гр	*58	Чеснок 0,100гр
Лук репчатый	12 гр	*58	Лук репчатый 0,700гр

Суп из туш. говядины с вермишелью 280/35

Говядина тушеная	35гр	*58	Говядина тушеная 2,028 кг
Масло растительное	3,5гр	*58	Масло растительное 0,200гр
Вермишель	24гр	*58	Вермишель 1,400гр
Картофель	125 гр	*58	Картофель 7,200 гр
Лук репчатый	15гр	*58	Лук репчатый 0,900гр
Морковь	14 гр	*58	Морковь 0,800гр

Капуста тушеная с курицей 300/100

Курица (цыплята бройлерные)	190гр	*37	Курица 7,000гр
Мясо говядина	135гр	*21	Мясо говядина, 3,000гр
Капуста свежая	275гр	*58	Капуста свежая 16,0гр
Масло растительное	7гр	*58	Масло растительное 0,400гр
Масло сливочное	6гр	*58	Масло сливочное 0,350
Морковь	20гр	*58	Морковь 1,200гр

Кисель из концентрата 200/15

Концентрат киселя	26 гр	*58	Концентрат киселя 1,540
Сахар	15 гр	*58	Сахар 1,400

Хлеб пшеничный 150гр

Хлеб пшеничный	128гр	*58	Хлеб пшеничный 7,424гр
----------------	-------	-----	------------------------

В результате проверки установлено:

1. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное.
2. Соблюдается трехсменный прием пищи. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
3. Накрывают работники столовой.

4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Витаминизация соблюдена согласно перспективного меню.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
6. Наличие посуды два комплекта. Тарелки без скола. Для салата имеется наличие салатников. Ложки, вилки в достаточном количестве. Салфетки имеются в наличие.

Члены комиссии по проверке питания:

Соц. педагог




Сидорова Е.В.

Медицинская сестра



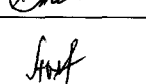
Таюрская Г.М.

Представитель родителей




Крутер Д.Ю.

Представитель родителей



Тонконожко Е.Н.

Диетическая медицинская сестра



Андреева Л.В.

Проверки питания

от 11.01.2023г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: соц. Педагога Петровой Н.В., мед. сестра Рыкова Е.И., представитель родителей Писарева Н.Р., диетическая медицинская сестра Андреева Л.В..

Произвели контрольные замеры закладки продуктов ужин на 64 обучающихся 11.01.2023г. Соблюдение санитарно – эпидемиологических мероприятий при приеме пищи. Контроль закладки продуктов.

Завтрак

1.Каша кукурузная на ц. молоке с маслом 180/6/4; 150/5/4

2.Бутерброд с маслом 50/12; 50/10

3.Цикорий на молоке 200

Каша кукурузная на ц. молоке с маслом 180/6/4; 150/5/4

Молоко	120гр	*64	Молоко 6400гр
Масло сливочное	6 гр	*41	Масло сливочное 0,250гр
Масло сливочное	5 гр	*23	Масло сливочное 0,120гр
Сахар	4 гр	*41	Сахар 0,160гр
Сахар	4 гр	*23	Сахар 0,090гр
Крупа кукурузная	30гр	*41	Крупа кукурузная 1,200гр
Крупа кукурузная	30гр	*23	Крупа кукурузная 0,700гр

Бутерброд с маслом 50/12; 50/10

Хлеб белый I сорт	50гр	*64	Хлеб белый 3,200гр
Масло сливочное	12 гр	*41	Масло сливочное 0,490гр
Масло сливочное	10гр	*23	Масло сливочное 0,230гр

Цикорий на молоке 200

Молоко цельное	100гр	*64	Молоко цельное 6,400гр
Сахар	15 гр	*64	Сахар 0,960гр
Цикорий	0,002гр	*64	Цикорий 0,130гр

В результате проверки установлено:

1. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
2. Норма закладки продуктов соответствует меню.
3. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
4. Накрывают работники столовой.
- 5.Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи. Рециркуляторы включены.
6. Культура питания: соблюдена гигиена: мытье рук перед едой, аккуратная сервировка. Салфетки имеются в наличии.

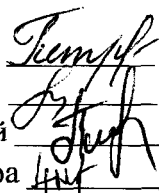
Акт составили:

Соц. педагог

Мед. сестра

Представитель родителей

Диетическая мед. сестра



Петрова Н.В.

Рыкова Е.И.

Писарева Н.Р.

Андреева

Акт № 6

Проверки питания

от 31.01.2023 г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: соц. педагог Сидорова Е.В., мед. сестра Таюрская Г.М., Тонконожко Е.Н., диетическая медицинская сестра Андреева Л.В. Произвели контрольные замеры закладки продуктов обеда на 71 обучающихся 31.01.2023 г. Соблюдение санитарно – эпидемиологических мероприятий при накрытии столов, приеме пищи. Контроль закладки продуктов, оборудования. Норма закладки соответствует меню, соответствие с СанПиН и технологическим картам. Санитарные требования соблюдены.

Обед

1. Нарезка из соленого огурца с луком и с растит. маслом	80/7; 60/6
2. Свекольник на мясном бульоне	250/10; 280/10
3. Курица отварная порционная	120; 130
4. Картофель отварной с маслом	200/10
5. Компот из с/фруктов	200
6. Хлеб пшеничный	128

Нарезка из соленого огурца с луком и с растит. маслом 80/7

Огурцы консервированные	67 гр	*71	Огурцы консервированные 4,760гр
Масло растительное	7гр	*71	Масло растительное 0,500гр
Лук репчатый	5 гр	*71	Лук репчатый 0,350гр

Свекольник на мясном бульоне 280/10

Суповой набор	35гр	*71	Суповой набор 2,500 кг
Масло растительное	3,5гр	*71	Масло растительное 0,250гр
Картофель	110 гр	*71	Картофель 7,800 гр
Лук репчатый	14 гр	*71	Лук репчатый 1,000гр
Морковь	13 гр	*71	Морковь 0,900гр
Крупа перловая	8 гр.	*71	Крупа перловая 0,600гр
Свекла	85гр.	*71	Свекла 6,000гр.

Курица отварная порционная

Курица (цыплята бройлерные)	190гр	*42	Курица 8,000гр
Курица (цыплята бройлерные)	185гр.	*29	Курица 5,500гр

Картофель отварной с маслом 200/10

Масло сливочное	10гр	*71	Масло сливочное 0,710гр
Картофель	270гр.	*71	Картофель 19,300гр

Компот из с/фруктов 200

С/фрукты	20 гр	*71	С/фрукты 1,420гр
Сахар	20 гр	*71	Сахар 1,420

Хлеб пшеничный 150гр

Хлеб пшеничный	128гр	*71	Хлеб пшеничный 9,088гр
----------------	-------	-----	------------------------

В результате проверки установлено:

1. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное.
2. Соблюдается трехсменный прием пищи. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
3. Накрывают работники столовой.

4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Витаминизация соблюдена согласно перспективного меню.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.

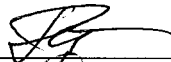
Члены комиссии по проверке питания:

Соц. педагог



Сидорова Е.В.

Медицинская сестра



Таюрская Г.М.

Представитель родителей



Тонконожко Е.Н.

Диетическая медицинская сестра



Андреева Л.В.

Проверки питания

от 15.02.2023 г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: соц. педагог Сидорова Е.В., мед. сестра Таюрская Г.М., представитель родителей Сокольников Р.И., диетическая медицинская сестра Андреева Л.В.

Произвели контрольные замеры закладки продуктов завтрака на 59 обучающихся 15.02.2023 г. Соблюдение санитарно – эпидемиологических мероприятий при приеме пищи.

Контроль закладки продуктов.

1. Норма закладки соответствует меню, соответствие с СанПиН и технологическим картам.
2. Санитарные требования соблюдены.

Завтрак

- | | |
|---|------------------|
| 1. Каша вязкая пшённая на молоке с маслом | 180/6/4; 150/5/4 |
| 2. Цикорий на молоке | 200/100/15 |
| 3. Хлеб I сорта с маслом | 50/12 |

Каша вязкая пшённая на молоке с маслом 180 /6/4

Масло сливочное	6 гр	*46	Масло сливочное 0,280 гр
Масло сливочное	5гр.	*13	Масло сливочное 0,070 гр
Молоко	100гр	*59	Молоко цельное 5,900 гр
Крупа пшённая	35гр	*46	Крупа пшённая 1,610 гр
Крупа пшённая	30гр	*13	Крупа пшённая 0,390 гр
Сахар	4 гр	*59	Сахар 0,240 гр

Цикорий на молоке 200/100/15

Цикорий	2гр	*59	Цикорий 0,120гр
Молоко	100гр	*59	Молоко 5,900 гр
Сахар	15гр	*59	Сахар 0,120 гр

Хлеб I сорта с маслом 50/12

Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр	*59	Хлеб пшеничный 2,950 гр
Масло сливочное	12гр	*46	Масло сливочное 0,550 гр
Масло сливочное	10гр	*13	Масло сливочное 0,130 гр

В результате проверки установлено:

1. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное.
2. Соблюдается трехсменный прием пищи. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
3. Накрывают работники столовой.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.

Члены комиссии по проверке питания:

Соц. педагог

Мед. сестра

Представитель родителей

Диетическая медицинская сестра

Сидорова Е.В.

Таюрская Г.М.

Сокольников Р.И.

Андреева Л.В.

Акт № 8

Проверки питания

от 28.02.2023 г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: соц. педагог Сидорова Е.В., мед сестра Рыкова Е.И., представитель родителей Писарева Н.Р., диетическая медицинская сестра Андреева Л.В.

Произвели контрольные замеры закладки продуктов завтрака на 66 обучающихся 28.02.2023 г. Соблюдение санитарно – эпидемиологических мероприятий при приеме пищи.

Контроль закладки продуктов, витаминизация.

1. Норма закладки соответствует меню, соответствие с СанПиН и технологическим картам.
2. Санитарные требования соблюдены.

Завтрак

- | | |
|---------------------------------------|------------------|
| 1. Каша кукурузная на молоке с маслом | 180/6/4; 150/5/4 |
| 2. Кофейный напиток на молоке | 180/100/15 |
| 3. Хлеб I сорта с маслом | 50/7; 50/10 |

Каша кукурузная на молоке с маслом 180 /6/4

Масло сливочное	7 гр	*39	Масло сливочное 0,270 гр
Масло сливочное	5гр.	*27	Масло сливочное 0,150 гр
Молоко	100гр	*27	Молоко цельное 2,700 гр
Молоко	100гр	*39	Молоко цельное 3,900
Крупа кукурузная	25гр	*27	Крупа кукурузная 0,700гр
Крупа кукурузная	33гр	*39	Крупа кукурузная 1,300 гр
Сахар	4 гр	*27	Сахар 0,120 гр
Сахар	4 гр	*39	Сахар 0,170гр

Кофейный напиток на молоке 180/100/15

Кофейный напиток	2гр	*27	Кофейный напиток 0,050гр
Кофейный напиток	2гр	*39	Кофейный напиток 0,080гр
Молоко	100гр	*27	Молоко 2,700 гр
Молоко	100гр	*39	Молоко 3,900гр
Сахар	15гр	*27	Сахар 0,400 гр
Сахар	15гр	*39	Сахар 0,600гр

Хлеб I сорта с маслом 50/10

Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр	*27	Хлеб пшеничный 1,350 гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр	*39	Хлеб пшеничный 1,950гр
Масло сливочное	7гр	*27	Масло сливочное 0,200 гр
Масло сливочное	11гр	*39	Масло сливочное 0,440 гр

В результате проверки установлено:

1. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное.
2. Соблюдается трехсменный прием пищи. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
3. Накрывают работники столовой.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.

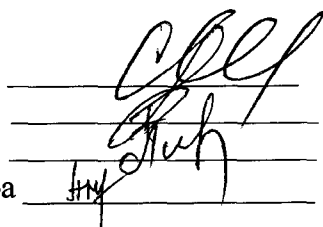
Члены комиссии по проверке питания:

Соц. педагог

Мед. сестра

Представитель родителей

Диетическая медицинская сестра

Four horizontal lines with handwritten signatures. The first line has a signature that appears to be 'С.В.', the second 'Е.И.', the third 'Н.Р.', and the fourth 'Л.В.'.

Сидорова Е.В.

Рыкова Е.И.

Писарева Н.Р.

Андреева Л.В.

Акт № 9

Проверки питания

от 15.03.2023 г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: соц. педагог Сидорова Е.В., мед. сестра Рыкова Е.В., Сокольников Р.И, диетическая медицинская сестра Андреева Л.В. Произвели контрольные замеры закладки продуктов обеда на 70 обучающихся 15.03.2023 г. Соблюдение санитарно – эпидемиологических мероприятий при накрытии столов, приеме пищи. Контроль закладки продуктов, оборудования. Обеспечение оборудованием и посудой. Норма закладки соответствует меню, соответствие с СанПиН и технологическим картам. Санитарные требования соблюдены.

Обед

1. Салат из свеклы с изюмом с/маслом	80/5
2. Щи из туш.говядины со сметаной	250/30/10; 280/40/10
3. Курица отварная порционная	120; 130
4. Рис отварной с маслом	200/10
5. Кисель из концентрата	200
6. Хлеб пшеничный	128

Салат из свеклы с изюмом с/маслом 80/5

Изюм	9 гр	*43	Изюм 0,400гр
Масло растительное	5гр	*43	Масло растительное 0,220гр
Свекла	75гр	*43	Свекла 3,250гр
Изюм	7гр	*27	Изюм 0,400гр
Масло растительное	4,5гр	*27	Масло растительное 0,130гр
Свекла	74гр	*27	Свекла 2,0гр

Щи из туш. говядины со сметаной 250/30/10; 280/40/10

Говядина туш.	40гр	*43	Говядина туш.1,690гр
Масло растительное	3,5гр	*43	Масло растительное 0,140гр
Картофель	55 гр	*43	Картофель 2,300 гр
Лук репчатый	12 гр	*43	Лук репчатый 0,520гр
Морковь	16 гр	*43	Морковь 0,700гр
Капуста	65 гр.	*43	Капуста 2,800гр
Сметана	14гр	*43	Сметана 0,600гр
Говядина туш.	37 гр	*27	Говядина туш.1,014гр
Масло растительное	4,5 гр	*27	Масло растительное 0,120гр
Картофель	60гр	*27	Картофель 1,600 гр
Лук репчатый	15 гр	*27	Лук репчатый 0,400гр
Морковь	9 гр	*27	Морковь 0,100гр
Капуста	74гр.	*27	Капуста 2,000гр
Сметана	25.5гр	*27	Сметана 0,688гр

Курица отварная порционная 110 /120

Курица (цыплята бройлерные)	170гр	*27	Курица 4,600гр
Курица (цыплята бройлерные)	174гр.	*43	Курица 7,500гр

Рис отварной с маслом 150/9; 170/9

Масло сливочное	9 гр	*27	Масло сливочное 0,240гр
Рис	62гр.	*27	Рис 1,670гр
Масло сливочное	9 гр	*43	Масло сливочное 0,390гр
Рис	62гр.	*43	Рис 2,700гр

Кисель из концентрата 200

Кисель из концентрата	24 гр	*27	Кисель из концентрата 0,660гр
Кисель из концентрата	10 гр	*43	Кисель из концентрата 0,430гр
Сахар	11 гр	*27	Сахар 0,300гр
<u>Хлеб пшеничный 150гр</u>			
Хлеб пшеничный	128гр	*70	Хлеб пшеничный 8,960гр

В результате проверки установлено:

1. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное.
2. Соблюдается трехсменный прием пищи. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
3. Накрывают работники столовой.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Витаминизация соблюдена согласно перспективного меню.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
6. Наличие посуды два комплекта. Тарелки без скола. Для салата имеется наличие салатников. Ложки, вилки в достаточном количестве. Салфетки имеются в наличие.

Члены комиссии по проверке питания:

Соц. педагог



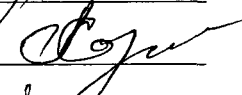
Сидорова Е.В.

Медицинская сестра



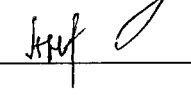
Рыкова Е.И.

Представитель родителей



Сокольников Р.И

Диетическая медицинская сестра



Андреева Л.В.

Акт №10

Проверки питания

от 05.04.2023 г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: соц. педагог Сидорова Е.В., мед сестра Томилова Е.С., представитель родителей Тонконожко Е.Н., диетическая медицинская сестра Андреева Л.В.

Произвели контрольные замеры закладки продуктов завтрака на 68 обучающихся 05.04.2023 г. Соблюдение санитарно – эпидемиологических мероприятий при приеме пищи, правил приема пищи, культурой поведения учащихся. Контроль закладки продуктов.

Завтрак

- | | |
|--|------------------|
| 1. Каша вязкая манная на молоке с маслом | 150/4/5; 180/6/5 |
| 2. Кофейный напиток на молоке | 200. |
| 3. Бутерброд с маслом | 50/7; 50/10 |

Каша вязкая манная на молоке с маслом 150/4/5; 180/6/5

Масло сливочное	5гр	*29	Масло сливочное 0,160 гр
Масло сливочное	6гр.	*39	Масло сливочное 0,230гр
Молоко	85гр	*29	Молоко цельное 2,500 гр
Молоко	100гр	*39	Молоко цельное 3,900гр
Крупа манная	38гр	*29	Крупа кукурузная 0,100гр
Крупа манная	38гр	*39	Крупа кукурузная 1,500 гр
Сахар	4 гр	*29	Сахар 0,130 гр
Сахар	5 гр	*39	Сахар 0,190гр

Кофейный напиток на молоке 200гр

Кофейный напиток	1,9гр	*68	Кофейный напиток 0130гр
Молоко	92гр	*68	Молоко 6,300 гр
Сахар	19гр	*68	Сахар 1,060 гр

Бутерброд с маслом 50/7; 50/10

Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр	*29	Хлеб пшеничный 1,450 гр
Хлеб пшеничный 1 сорт	50гр	*39	Хлеб пшеничный 1,950гр
Масло сливочное	7гр	*29	Масло сливочное 0,200 гр
Масло сливочное	10гр	*39	Масло сливочное 0,390 гр

В результате проверки установлено:

1. Норма закладки соответствует меню, соответствие с СанПиН и технологическим картам.
2. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное.
3. Соблюдается трехсменный прием пищи. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
4. Накрывают работники столовой.
5. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.


Члены комиссии по проверке питания:


Соц. педагог

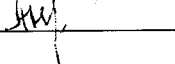
Мед. сестра

Представитель родителей

Диетическая медицинская сестра







Сидорова Е.В.

Томилова Е.С.

Тонконожко Е.Н.

Андреева Л.В.

Акт № 11

Проверки питания

от 24.04.2023 г.

Проверка осуществлена комиссией по питанию в составе: соц. педагог Сидорова Е.В., мед. сестра Томилова Е.С., представитель родителей Писарева Н.Р., диетическая медицинская сестра Андреева Л.В. Произвели контрольные замеры закладки продуктов обеда на 72 обучающихся 24.04.2023 г. Соблюдение санитарно – эпидемиологических мероприятий при приеме пищи. Контроль закладки продуктов, витаминизации. Норма закладки соответствует меню, соответствие с СанПиН и технологическим картам. Санитарные требования соблюдены.

Обед

1. Салат «Мозаика»	80/8
2. Свекольник из тушеной говядины	250/10; 280/10
3. Курица отварная порционная	120; 90
4. Макароны отварные с маслом	150/7
5. Кисель из концентрата	200
6. Хлеб пшеничный	128

Салат «Мозаика» 80/8

Картофель	34 гр	*41	Картофель 1,400гр
Масло растительное	7гр	*41	Масло растительное 0,280гр
Кукуруза	33гр	*41	Кукуруза 1,360гр
Морковь	24гр	*41	Морковь 1,0кг

Свекольник из тушеной говядины 280/10; 250/10

Суповой набор	35гр	*41	Суповой набор 1,400гр
Масло растительное	3,5гр	*41	Масло растительное 0,140гр
Картофель	73 гр	*41	Картофель 3,000 гр
Лук репчатый	12 гр	*41	Лук репчатый 0,510гр
Морковь	13гр	*41	Морковь 0,530гр
Сметана	11гр	*72	Сметана 0,800гр
Свекла	60гр	*41	Свекла 2,460гр
Крупа перловая	10гр	*41	Крупа перловая 4,100гр
Говядина тушеная	8гр	*31	Говядина тушеная 0,250гр
Масло растительное	3,5 гр	*31	Масло растительное 0,100гр
Картофель	53гр	*31	Картофель 1,600 гр
Лук репчатый	10 гр	*31	Лук репчатый 0,300гр
Морковь	10гр	*31	Морковь 0,310гр
Крупа перловая	8гр	*31	Крупа перловая 0,250гр

Курица отварная порционная 130 ; 90

Курица (цыплята бройлерные)	163гр	*41	Курица 6,700гр
Курица (цыплята бройлерные)	56гр.	*30	Курица 1,700гр
Грудка куринная	47гр	*30	Грудка куринная 1,410

Макароны отварной с маслом 150/7

Масло сливочное	6,5 гр	*72	Масло сливочное 0,460гр
Макароны	45гр.	*72	Макароны 3,150гр

Кисель из концентрата 200

Кисель из концентрата	24 гр	*72	Кисель из концентрата 1,540гр
-----------------------	-------	-----	-------------------------------

Хлеб пшеничный 150гр

Хлеб пшеничный	128гр	*72	Хлеб пшеничный 9,216гр
----------------	-------	-----	------------------------

В результате проверки установлено:

1. Санитарное – эпидемиологическое состояние помещений кухни, столовой удовлетворительное.
2. Соблюдается трехсменный прием пищи. Сидят по 2 человека за 1 столом с соблюдением дистанции.
3. Накрывают работники столовой.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Витаминизация соблюдена согласно перспективного меню.
4. Обработка поверхностей дезсредствами проводится после каждого приема пищи.
5. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
6. Закладки продуктов соблюдены.

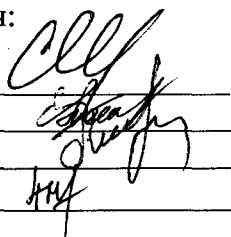
Члены комиссии по проверке питания:

Соц. педагог

Медицинская сестра

Представитель родителей

Диетическая медицинская сестра



Сидорова Е.В.

Томилова Е.С.

Писарева Н.Р.

Андреева Л.В.