

**проверки столовой по организации горячего питания
учащихся 1-10 классов, проведенный 14.05.2025г.**

Мы, комиссия в составе членов бракеражной комиссии ответственного за питание Карплюк Т.В., медсестры Бычковой В.В., социального педагога Ковальчук О.С., члена общественной группы Комиссии родительского контроля Вахониной А.В. 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 питания уч-ся 1-4 классов во время полудника.
4. Ведение бракеражного журнала.
5. Наличие контрольной порции.
6. Вкусовые качества блюд.

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

В ходе проверки установлено:

Меню завтрака:

Овощи сол. помидор	выход 50 гр
Куриное филе в соусе	выход 55/50гр
Каша пшенная	выход 170 гр
Сок фруктовый	выход 200гр (упак)
Хлеб пшеничный	выход 40гр

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

Овощи сол. помидор	выход 250 гр норма
Куриное филе в соусе	выход 275/250гр норма
Каша пшенная	выход 850 гр норма
Сок фруктовый	выход 200гр (упак)
Хлеб пшеничный	в свободном доступе в хлебнице

2. Организация горячего питания уч-ся 1-10 классов во время обеда (в т.ч. сироты).

В ходе проверки установлено:

Овощи сол. помидор	выход 50 гр
Рассольник	выход 200 гр
Котлета рыбная	выход 50/50 гр
Каша рисовая	выход 160 гр
Чай с лимоном	выход 200 гр
Хлеб пшеничный	выход 30/20

МЕНЮ СИРОТЫ ОБЕД

Овощи сол. помидор	выход 50 гр
Рассольник	выход 250 гр
Котлета рыбная	выход 60/50 гр
Каша рисовая	выход 150 гр
Чай с лимоном	выход 200 гр
Хлеб пшеничный	выход 30/20 гр
Сок	выход 200гр (упак)
Кондитерское печенье	выход 30

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

В ходе проверки установлено:

Овощи сол. помидор	выход 250 гр норма
Рассольник	выход 1000 гр норма
Котлета рыбная	выход 255 гр норма
Каша рисовая	выход 800 гр норма
Чай с лимоном	выход 1000 гр норма
Хлеб пшеничный	в свободном доступе

СИРОТЫ:

Членами комиссии взвешены 3 порционных блюда с детских столов категории сироты.

В ходе проверки установлено:

Овощи сол. помидор	выход 150 гр норма
Рассольник	выход 750 гр норма
Котлета рыбная	выход 181 гр норма
Каша рисовая	выход 450 гр норма
Чай с лимоном	выход 600 гр норма
Хлеб пшеничный	в свободном доступе
Сок	выход 200гр (упак)
Кондитерское печенье	выход 90 гр норма

3. Организация питания уч-ся 1-4 классов во время полудника.

В ходе проверки установлено:

Сок фруктовый	выход 200гр (упак)
Печенье кондитерское	выход 50 гр.

3.1. Членами комиссии взвешены 5 порционных кондитерских печений с детских столов

Печенье кондитерское	выход 250 гр.норма
----------------------	--------------------

4. Бракеражный журнал заполнен и соответствует содержанию меню.

5. Контрольные порции на раздаче присутствовали во время завтрака и обеда.

Во время полудника контрольная порция отсутствовала..

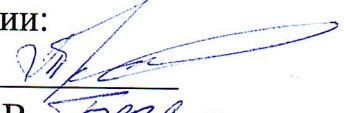
6. К вкусовым качествам завтрака у комиссии замечаний нет.

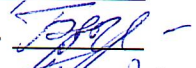
В результате органолептической экспертизы комиссия пришла к положительному заключению о качестве блюд завтрака, обеда, полудника.

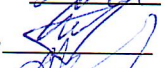
ОБЩИЙ ВЫВОД:

- организация горячего питания учащихся во время завтрака/обеда (в том числе сироты) удовлетворительное. Большинство детей едят с удовольствием всё, кроме рыбы;
- Работникам столовой следить за обязательным наличием контрольной порции во время всех режимных моментов приёма пищи.

Члены комиссии:

Карплюк Т.В. 

Бычковская В.В. 

Ковальчук О.С. 

Вахонина А.В. 

Ознакомлена: зав. столовой 