

**Контрольные
блюда**



МЕНЮ

МЕНЮ

МБОУ"СОШ№12

14 ноября.2024 г

4день(1недели)

Примечание	№ рецеп.	Блюдо	Выход, г 1-4кл	Выход, г 5-11кл	Калорийность
Завтрак	№ 45	Свекла отварная, дольками	60	100	55,68/92,80
	№ 229	Шницель из мяса птицы	90	90	198,0000
	№ 312	Картофельное пюре	150/3	150/3	202,8000
	№ 342	Чай с сахаром с яблоком	180/10/10	180/10/10	44,7000
	№ 134, 2012	Хлеб пшеничный	20	30	47,7100
	№ 144, 2012	Хлеб ржаной	30	30	39,6/49,5
		Итого:		555	565
Субсидия	гтк	Булочка "Школьная"		50	120,833
	342/2017	Компот из свежих яблок		200	74,70
		Итого:		230	195,5
Обед		Суп молочный с мак.изделиями	250		150,00
		Компот из сухофруктов	200		92,90
		Хлеб ржаной	30		39,40
		Итого:	505		302,30
		Итого:		230	

Директор МБОУ"СОШ№12

Зав. производством



Н.А. Калинина

Н.Ф. Шайхутдинова

№ п/п	Дата проведения мероприятия родительского контроля	ФИО членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
~ 12	14.11.2024.	Корина Т.И. мама ученицы 1,В"класса	<p> Посетили школу по дороге домой. Пробовали кунтосреинное пюре и куриный супчик, свежая картошка, все светлее, вкусное, аппетитное. Все очень понравилось. Качественные овощи и фрукты. Корина </p>

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 12» г. Альметьевска

Дата проверки: 14.11.2024г.

(наименование организации)

Время проверки: 9:30

Состав комиссии: Родигеев Т.В. классная Корина Т.Ч.
Директор школы №12 Каминина Т.А. зав. пр. ош Шаймурт-Шаймурт Т.А.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 13.11. и 14.11.24г. (срок хранения 48 часов))
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке: замечаний нет, все горячее, приготовлено видно, внешний вид appetizing, все свежее. Потеламин - большие овощи и фрукты (бананы, апельсины).

Члены комиссии:

1. Корина Т.Ч. КС
2. Директор шк №12 Каминина Т.А. Д.
3. зав. пр. ош Шаймурт-Шаймурт Т.А. Ш.