

АКТ № 6

Проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ СОШ с. Верхнепогромное

Комиссией родительского контроля от 31 марта 2026года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Кан Н.Т., Луконина И.В., Лысенко Т.С.

провели проверку по организации питания для обучающихся 4-11 классов.

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соответствие порций весовой норме, качество готовой продукции, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, учащимися.

Наименование блюда	Органолептические свойства		Соответствие отпуска норме
	вкусовые	t подачи	
Гуляш из филе птицы	хорошие	в норме	соответствует
Макароны отварные	хорошие	в норме	соответствует
Помидор соленый	хорошие	в норме	соответствует
Хлеб пшеничный	хорошие	в норме	соответствует
Чай с сахаром и лимоном	хорошие	в норме	соответствует

В результате проверки:

- нарушение санитарных норм (установлено, не установлено) _____






НЕ УСТАНОВЛЕНО, работа организации питания ведется на должном уровне

- претензии по качеству предоставленных блюд (имеем, не имеем) _____
не имеем _____

Общая оценка организации питания в столовой СООТВЕТСТВУЕТ _____
санитарным нормам и требованиям САНПИН

Члены родительского контроля: Кан Н.Т., Луконина И.В., Лысенко Т.С

проверку школьного питания провели в присутствии: ответственного за организацию горячего питания Юдиной О.Н., буфетчицы Каральниковой Т.К.,

1. Юдина О.Н. 
2. Каральникова Т.К. 
3. Кан Н.Т. 
4. Луконина И.В. 
5. Лысенко Т.С. 

«Согласовано»

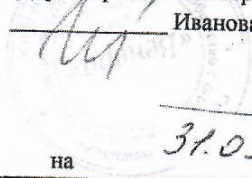
Директор МОУС *Школы № 10*



«Утверждаю»

Директор ООО «Венера»

Иванова И.В.



МЕНЮ

на

31.03.2026г

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб.
ВАРИАНТ-7							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	60	1,3	0,4	7,7	37,0	ТТК 1,2,3,4,78 /2021/20 04	
Гуляш из филе птицы	100	9,2	12,7	0,5	156	337/2004	
Макаронные изделия отварные	150	5,3	6,2	35,3	221	516/2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	565	19,0	19,6	78,0	564		
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
ВАРИАНТ-7							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная, икра из свеклы)	100	2,2	0,7	12,8	62	ТТК 1,2,3,4,78 /2021/20 04	
Гуляш из филе птицы	100	9,2	12,7	0,5	156	337/2004	
Макаронные изделия отварные	180	5,3	6,2	35,3	221	516/2004	
Чай с сахаром	200/15	0,2	0,0	15,0	58	685/2004	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,2	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	635	19,9	19,8	83,1	589		

Зав. производством:

Экономист по ценам: