

АКТ № 10

Проверки организации горячего питания для обучающихся МОУ СОШ с. Верхнепогромное

Комиссией родительского контроля от 14 мая 2026года

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Кан Н.Т., Башулова Ж.М., Лихацкая С.Б.

провели проверку по организации питания для обучающихся 1-3, 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	
Котлета рубленая из птицы	хорошие	в норме	соответствует
Помидор соленый	хорошие	в норме	соответствует
Нариток из плодов шиповника	хорошие	в норме	соответствует
Хлеб пшеничный	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., Башулова Ж.М., Лихацкая С.Б.

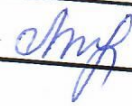
проверку школьного питания провели в присутствии: ответственного за организацию горячего питания Юдиной О.Н., буфетчицы Каральниковой Т.К.,

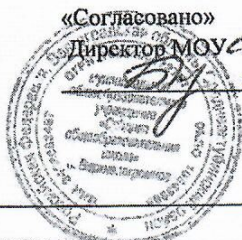
1. Юдина О.Н. 

2. Каральникова Т.К. 

3. Кан Н.Т. 

4. Башулова Ж.М. 

5. Лихацкая С.Б. 



«Согласовано»
Директор МОУ СОШ № 1
Верхнепономарево
И.В. Иванова

«Утверждаю»
Директор ООО «Венера»
Иванова И.В.



МЕНЮ

на

14.05.2026г

ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 7-11 лет	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорий ность	№ по сборнику рецептур	Цена руб
ВАРИАНТ-9							
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	
Котлета рубленая из птицы	90	10,5	11,6	20,6	206	498/2004	
Каша гречневая вязкая	150	4,5	6,8	9,4	116	302/2004	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378/2011	
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	14,6	69	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	530	18,6	19,0	80,5	523		
ЗАВТРАК для обучающихся возрастной группы 12-18 лет							
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	
Котлета рубленая из птицы	100	11,6	12,8	23,0	229	498/2004	
Каша гречневая вязкая	180	5,4	8,2	11,3	139	516/2004	
Напиток из плодов шиповника	200	0,1	0,0	28,2	95	378/2011	
Хлеб пшеничный	40	3,0	0,3	19,5	92	ТТК № 6	
Итого за прием пищи:	620	22,3	22,0	94,8	617		

Зав. производством:

Экономист по ценам: