

Меню на вторник 14.05. 2024 г.

Завтрак		
Наименование блюда	Выход, гр.	Эн. Цен. Ккал.
Жаркое «По-домашнему» с овощами	220/30	274,92
Хлеб пшеничный	50	121
Компот из сухофруктов	200	120
Итого завтрак:		515,92

Директор школы



Ягодкина О.А

Меню на среду

15.05.2024 г.

Завтрак		
Наименование блюда	Выход, гр.	Эн. Цен. Ккал.
Макаронные изделия отварные	150	235,5
Рыба тушеная	90	217,98
Хлеб пшеничный	60	145,2
Чай	200	79,6
Итого завтрак:		678,28

Директор школы



Ягодкина О.А

Меню на четверг

16.05.2024 г.

Завтрак		
Наименование блюда	Выход, гр.	Эн. Цен. Ккал.
Лазанья мясная с овощами	220/30	298,42
Хлеб пшеничный	50	121
Чай	200	79,60
Итого завтрак:		499,02

Директор школы



Ягодкина О.А

Меню на пятницу

17.05.2024 г.

Завтрак		
Наименование блюда	Выход, гр.	Эн. Цен. Ккал.
Гарнир из пшеничной крупы	160	144
Тефтеля куриная	90	195,6
Компот из сухофруктов	200	120
Хлеб пшеничный	50	121
Итого завтрак:		580,6

Директор школы



Ягодкина О.А

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию

от 13 мая 2024 года

Комиссия в составе:

Горбунова Т.П.- заместитель директора по ВР, председатель комиссии;
Костыленко О.В. – завхоз, ответственный за организацию питания;

Кожевникова Т. М.- учитель математики, член комиссии;

Касуха Ж.С – повар, представитель организации, осуществляющей питание;

Парадовская А.В.- представитель родительской общественности, член комиссии;

Кушнирук Л. А.- заместитель директора по УВР представитель родительской общественности, член комиссии;

составили настоящий акт в том, что 13 мая 2024 года в 10.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10-00 час. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на 13 мая 2024 было предложено меню: Плов мясной. Кисель фруктовый. Фрукты.
- 2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.

При взвешивании 1 порции ,плова мясного,киселя фруктового и фруктов полученная масса равнялась 500г,что соответствует норме (выход готовой продукции плова мясного- 200 г, киселя фруктового -200г,фруктов-100г.) При дегустации родители отметили, что вкусовые качества, качество обработки продукции соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.






4) Организация питания: Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, согласно требований социальной дистанции и других профилактических мероприятий в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора, посадочных мест детям хватает. Режим питания организован в соответствии с мероприятиями по профилактике COVID -19. Все классные руководители сопровождают свои классы.

5) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.

6) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, приняты дополнительные меры по усилению дезинфекции помещения столовой (приборы по обеззараживанию воздуха, санитайзеры), тарелки чистые, без сколов.

7) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за поведением.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Горбунева Т.П.	заместитель директора по ВР, председатель комиссии	
Костыленко О,В	завхоз, ответственный за организацию питания	
Кожевникова Т. М.	учитель математики , член комиссии	
Касуха Ж.С.	повар, представитель организации, осуществляющей питание	
Кушнирук Л.А.	Заместитель директора по УВР, представитель родительской общности, член комиссии	
Парадовская А. В.	представитель родительской общности, член комиссии	