



Утверждаю
И.о.директора школы:
(В.И. Емельянова)

Акт
от 25.09.2024 года
проверки питания в школьной столовой Комиссией по контролю за
качеством питания.

Цель проведения родительского контроля – качество организации питания в МБОУ «Кожильская средняя общеобразовательная школа».

В ходе проверки обедов учеников 5 – 11 кл. за родительский счёт было установлено следующее:

1. Готовые блюда имеющиеся в наличии полностью соответствуют блюдам заявленным в меню, а именно: грудка куриная отварная, каша пшённая, напиток из шиповника, хлеб.
2. В результате взвешивания готовых блюд было установлено совпадение веса между выдаваемыми порциями и порциями по технологическим картам: грудка куриная отварная – 70 г., каша пшённая вязкая – 200г., напиток из шиповника – 200г., хлеб пшеничный - 40г.
3. При снятии пробы было установлено, что грудка тёплая, проварена, приятная на запах и вкус; каша в меру солёная, без горьковатого привкуса, без комковатостей и признаков подгорания; напиток имеет насыщенный сладковатый аромат, красновато – коричневый цвет и ярковыраженный вкус шиповника; хлеб мягкий, свежий.

Касимова А. Б.



Акт
от 11.10.2024 года
проверки питания в школьной столовой Комиссией по контролю за
качеством питания.

Цель проведения родительского контроля – качество организации питания в МБОУ «Кожильская средняя общеобразовательная школа».

В ходе проверки обедов учеников 1 – 4 кл. было установлено следующее:

1. Готовые блюда имеющиеся в наличии полностью соответствуют блюдам заявленным в меню, а именно: зелёный горошек, суп – борщ, рыбное суфле, пюре картофельное, компот, яблоко, хлеб.
2. В результате взвешивания готовых блюд было установлено совпадение веса между выдаваемыми порциями и порциями по технологическим картам: зелёный горошек отварной для подгарнировки – 60г., борщ со свежей капустой и картофелем – 250г., суфле «Золотая рыбка» - 90г., картофельное пюре – 200г., компот из изюма – 200г., яблоко – 1 шт., хлеб пшеничный - 40г., хлеб ржаной – 20г.
3. Все сотрудники пищеблока в чистой, опрятной униформе. У всех сотрудников имеются перчатки.
4. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Касимова А. Б.



Утверждаю
И.о. директора школы:
(В.И. Емельянова)

Акт
от 26.10.2024 года
проверки питания в школьной столовой Комиссией по контролю за
качеством питания.

Цель проведения родительского контроля – качество организации питания в МБОУ «Кожильская средняя общеобразовательная школа».

В ходе проверки обедов учеников 1 – 4 классов было установлено следующее:

1. Готовые блюда имеющиеся в наличии полностью соответствуют блюдам заявленным в меню, а именно: икра свекольная, суп с бобовыми, гуляш, макароны отварные, сок, хлеб.
2. В результате взвешивания готовых блюд было установлено совпадение веса между выдаваемыми порциями и порциями по технологическим картам: икра свекольная – 100 гр., суп картофельный с бобовыми – 250 гр., гуляш - 90/90 гр., макаронные изделия отварные – 180 гр., сок – 200 гр., хлеб пшеничный – 40 гр., хлеб ржаной -30 гр.
3. В столовой имеется график (питания) приёма пищи.
4. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Касимова А. Б.



Утверждаю
И.о. директора школы:
(В.И. Емельянова)

Акт
от 21.11.2024 года
проверки питания в школьной столовой Комиссией по контролю за
качеством питания.

Цель проведения родительского контроля – качество организации питания в МБОУ «Кожильская средняя общеобразовательная школа».

В ходе проверки обедов учеников из многодетных семей было установлено следующее:

1. Готовые блюда имеющиеся в наличии полностью соответствуют блюдам заявленным в меню, а именно: салат из моркови, суп – рассольник, жаркое по – домашнему, компот из смеси с/ф, хлеб.
2. В результате взвешивания готовых блюд было установлено совпадение веса между выдаваемыми порциями и порциями по технологическим картам: салат из моркови с изюмом – 100 гр., рассольник ленинградский – 250 гр., жаркое по – домашнему – 200 гр., компот из смеси сухофруктов – 200 гр., хлеб пш/рж – 50/60 гр.
3. Столы в обеденном зале чисто вымыты горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Касимова А. Б.



Акт
от 18.12.2024 года
проверки питания в школьной столовой Комиссией по контролю за
качеством питания.

Цель проведения родительского контроля – качество организации питания в МБОУ «Кожильская средняя общеобразовательная школа».

В ходе проверки обедов учеников - инвалидов было установлено следующее:

1. Готовые блюда имеющиеся в наличии полностью соответствуют блюдам заявленным в меню, а именно: зелёный горошек отварной, борщ, суфле «Золотая рыбка», пюре картофельное, компот из изюма, хлеб пш/рж, яблоко.
2. В результате взвешивания готовых блюд было установлено совпадение веса между выдаваемыми порциями и порциями по технологическим картам: зелёный горошек для подгарнировки - 60 гр., борщ со свежей капустой - 250 гр., рыбное суфле "Золотая рыбка" - 90 гр., картофельное пюре - 180 гр., компот из изюма – 200 гр., хлеб пш/рж – 40/20 гр., яблоко – 1 шт.
3. Столы в обеденном зале чисто вымыты горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Касимова А. Б.



Утверждаю

Директор школы:

(В.И. Емельянова)

Акт

от 15.01.2025 года

проверки питания в школьной столовой Комиссией по контролю за
качеством питания.

Цель проведения родительского контроля – качество организации питания в МБОУ
«Кожильская средняя общеобразовательная школа».

В ходе проверки обедов учеников с ограниченными возможностями здоровья было
установлено следующее:

1. Готовые блюда имеющиеся в наличии полностью соответствуют блюдам
заявленным в меню, а именно: овощная нарезка томат, суп с макаронными
изделиями, котлета, капуста тушёная в сметане, компот, хлеб.
2. В результате взвешивания готовых блюд было установлено совпадение веса между
выдаваемыми порциями и порциями по технологическим картам: овощная нарезка
свежий томат – 100 гр., суп с макаронными изделиями – 250 гр., котлета
Любительская рыбная – 90 гр., капуста тушёная в сметане – 200 гр., компот из
сухофруктов – 200 гр., хлеб пшеничный – 80 гр.
3. При снятии пробы установлено, что томат свежий, плотный без тёмных пятен на
шкурке; суп с ярким ароматом мясного бульона, картофель мягкий, проваренный,
не потерявший форму, макароны, так-же, мягкие и проваренные, не слипшиеся;
котлета мягкая, пропечённая, в меру солёная; капуста мягкая, не хрустит в меру
солёная с привкусом сметаны; компот в меру сладкий с насыщенным вкусом
различных сухофруктов, коричневого цвета с ярким ароматом сухофруктов; хлеб
свежий, мягкий с ароматом свежеспеченного хлеба.

Касимова А. Б.



Утверждаю
Директор школы:
(В.И. Емельянова)

Акт
от 28.01.2025 года
проверки питания в школьной столовой Комиссией по контролю за
качеством питания.

Цель проведения родительского контроля – качество организации питания в МБОУ
«Кожильская средняя общеобразовательная школа».

В ходе проверки обедов учащихся с 1 – 4 классы было установлено следующее:

1. Готовые блюда имеющиеся в наличии полностью соответствуют блюдам заявленным в меню, а именно: овощная нарезка огурец, щи, птица отварная, рис пипущенный, напиток из шиповника, хлеб пш/рж.
2. В результате взвешивания готовых блюд было установлено совпадение веса между выдаваемыми порциями и порциями по технологическим картам: овощная нарезка свежий огурец – 100 гр., щи из свежей капусты – 250 гр., птица отварная – 90 гр., рис припущенный – 200 гр., напиток из шиповника – 200 гр., хлеб пшеничный – 40 гр., хлеб ржаной – 20 гр.
3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Касимова А. Б.



Акт
от 13.02.2025 года
проверки питания в школьной столовой Комиссией по контролю за
качеством питания.

Цель проведения родительского контроля – качество организации питания в МБОУ «Кожильская средняя общеобразовательная школа».

В ходе проверки обедов учащихся из многодетных семей было установлено следующее:

1. Готовые блюда имеющиеся в наличии полностью соответствуют блюдам заявленным в меню, а именно: салат, борщ, фрикаделька, макароны, хлеб, мандарин.
2. В результате взвешивания готовых блюд было установлено совпадение веса между выдаваемыми порциями и порциями по технологическим картам: салат из свежих огурцов – 100 гр., борщ со свежей капустой – 250 гр., фрикаделька Петушок – 90 гр., макароны отварные – 200 гр., хлеб пшеничный – 40 гр., хлеб ржаной – 40 гр., мандарин – 1 шт.
3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Касимова А. Б.



Утверждаю
Директор школы:
(В.И. Емельянова)

Акт
от 28.02.2025 года
проверки питания в школьной столовой Комиссией по контролю за
качеством питания.

Цель проведения родительского контроля – качество организации питания в МБОУ «Кожильская средняя общеобразовательная школа».

В ходе проверки обедов учащихся 1 – 4 классов было установлено следующее:

1. Готовые блюда имеющиеся в наличии полностью соответствуют блюдам заявленным в меню, а именно: салат, суп, котлета, каша, сок, хлеб.
2. В результате взвешивания готовых блюд было установлено совпадение веса между выдаваемыми порциями и порциями по технологическим картам: салат из свежих помидоров – 100 гр., агырчи шыд со сметаной – 250/25 гр., котлета мясная – 90 гр., каша пшеничная вязкая – 200 гр., сок фруктовый – 200 гр., хлеб пшеничный – 40 гр., хлеб ржаной – 20 гр.
3. При снятии пробы было установлено, что томаты красного цвета без посторонних вкраплений чёрного или коричневого цвета, плотные с приятным запахом свежего томата без посторонних (гнилостных) примесей. Суп с приятным ароматом бульона, варёных овощей и сметаны. Овощи в супе мягкие, проваренные но не потерявшие свою форму. Котлета с приятным мясным ароматом, пропечённая, не сухая, в меру солёная, тёмно – коричневого цвета. Каша однородной консистенции, без комочков, без горьковатого привкуса. Сок, в меру сладкий, с приятным вкусом и ароматом различных фруктов. Хлеб мягкий, свежий, с ароматом свежеевыпеченного хлеба.
4. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Касимова А. Б.



Акт
от 12.03.2025 года
проверки питания в школьной столовой Комиссией по контролю за
качеством питания.

Цель проведения родительского контроля – качество организации питания в МБОУ «Кожильская средняя общеобразовательная школа».

В ходе проверки обедов детей - инвалидов было установлено следующее:

1. Готовые блюда имеющиеся в наличии полностью соответствуют блюдам заявленным в меню, а именно: овощная нарезка, суп с макаронными изделиями, котлета Любительская, капуста тушёная, компот, хлеб.
2. В результате взвешивания готовых блюд было установлено совпадение веса между выдаваемыми порциями и порциями по технологическим картам: овощная нарезка свежий томат – 100 гр., суп картофельный с макаронными изделиями – 250 гр., котлета Любительская рыбная – 90 гр., капуста тушёная в сметане – 200 гр., компот из сухофруктов – 200 гр., хлеб пшеничный – 80 гр.
3. Уборка обеденных залов проводится после каждого приёма пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Касимова А. Б.