

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ «Большетроицкая СОШ»
(наименование учреждения)

Проверка питания в МБОУ «Большетроицкая СОШ»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Квириг О.В., заместитель директора школы

Члены комиссии: Лаптева О.Н. учитель, член комиссии

Чернова Н.С., социальный педагог, секретарь комиссии;

Шрамкова Л.И. - медицинская сестра, член комиссии;

Гончарова М.В. - родитель обучающегося ОУ

Арсеньева Е.Н. - родитель обучающегося ОУ

В присутствии Васильченко Н.И., шеф – повара, ответственного за организацию питания составили настоящую справку о том, что «07» ноября 2023 г. в 8 час. 40 мин., 12ч.15мин., 13ч.00 мин. проведено изучение организации питания детей в МБОУ «Большетроицкая СОШ»

В ходе изучения выявлено.

Возле обеденного зала столовой установлены умывальники в количестве - 7 шт. с подведенной холодной водой. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве -2 шт.; одноразовые полотенца в количестве -2 шт. Мыло имеется на каждом умывальнике. В столовой имеются: график приема пищи и график работы столовой. Продолжительность перемен составляет: для завтраков три перемены по 15 минут. Дети успевают принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой исполняет шеф – повар, Васильченко Н.И.

Дежурство педагогов в столовой организовано, замечаний нет.

Чистота зала. Санитарное состояние зала удовлетворительное.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, лавочками и другой мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120.

Внешний вид поваров. Все работники столовой в чистой одежде, в головном уборе, длинные волосы заколоты, на руках перчатки (одноразовые).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов, удовлетворительное. Согласно графика проводится дезинфекция столов.

В наличии имеется 2 комплекта подносов и 2-х комплекта столовых приборов. Гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное. Столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов, по режиму вирусологических инфекций проводится дезинфекция посуды «Фармахлором».

Наличие и доступность размещения меню.

Меню размещено на информационном стенде в школьной столовой. Рацион питания, блюда и количество подаваемой пищи соответствуют утвержденному меню. Суточные пробы ежедневно берутся медицинской сестрой.

В столовой определено место расположения контрольных блюд.

Качество готовой пищи:

- блюда доведены до готовности, выход блюд соответствует нормам меню (таблица 1).

На основании выше изложенного, Комиссия рекомендует: признать работу школьной столовой удовлетворительной, действующей в соответствии с нормами СанПин.

Председатель комиссии Квириг О.В. _____

Члены комиссии:

Лаптева О.Н. _____

Чернова Н.С. _____

Шрамкова Л.И. _____

Гончарова М.В. _____

Арсеньева Е.Н. _____

Со справкой ознакомлен ответственный за организацию питания шеф – повар,

Васильченко Н.И. _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правила по ости кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контроль взвешивания блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Критерии оценки		Примечание
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
07.11.2023	Завтрак (1-4 кл.) Время приготовления блюда- 8ч-40мин. Время снятия бракеража 8ч-45 мин.	Блюда доведены до готовности	150гр.	150 гр.	Хорошее	Макаронные изделия с сыром. Блюдо вкусное, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.	Соответствует вуют нормам	для возраста обучающихся с 7 до 11 лет
			100 гр.	100гр.	хорошее			
			60гр	60гр.	Хорошее			
			150гр.	150гр.	хорошее			
			200/15 гр.	200/15гр.	Хорошее			
			40гр	40гр	хорошее			
			60гр.	60гр.	хорошее			
07.11.2023	Обед льготной категории (1-4 кл.) Время приготовления блюда- 10ч-15мин. Время снятия бракеража 10ч-20 мин.	Блюда доведены до готовности	200гр.	200гр.	хорошее	Огурец соленый Суп куриный с рисовой крупой. Вкусный, свежий, умеренно соленый Гуляш из свинины. Мясо свежее, светло-коричневого цвета, без посторонних запахов. Каша перловая рассыпчатая. Компот из фруктовых ягод. Цвет светлый, вкус фруктов, без посторонних запахов. Хлеб пшеничный, Мягкий, свежий.	Блюда доведены до готовности	Блюда доведены до готовности
			100гр	100гр.	хорошее			
			150гр.	150гр.	хорошее			
			200гр.	200гр.	хорошее			
			30гр.	30гр.	хорошее			
			40гр.	40гр.	хорошее			
			40гр.	40гр.	хорошее			

Комиссия установила: Шеф-поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы блюд для возраста обучающихся с 7 лет до 11 лет согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Квиринг О.В. _____
 Члены комиссии:
 Лагтева О.Н. _____
 Чернова Н.С. _____
 Шрамкова Л.И. _____
 Гончарова М.В. _____
 Арсеньева Е.Н. _____
 Ответственный за организацию питания шеф-повар, Васильченко Н.И. _____

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Качество блюда

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) ужин)	Правила ость кулинарной обработки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание					
									Качество блюда				
07.11.2023	Завтрак (5-8 кг) Время приготовления блюда - 8ч-10 мин. Время снятия бракеража - 8ч-45 мин. Время приготовления блока - 8ч-40 мин. Время снятия бракеража 8ч-40 мин.	Блюда доведены до готовности	200гр.	200 гр.	Хорошее	Макаронны отварные с сыром. Блюдо вкусное, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.	Соответствуют нормам	для					
									100 гр.	100гр.	хорошее	Погурт	возрасту обучающихся хся с 12 лет и старше
									60гр.	60гр.	хорошее	Ленишка	
									150гр.	150гр.	хорошее	яблоко	
									200/15 гр.	200/15гр.	Хорошее	Чай с сахаром. Чай теплый, сладкий, цвет золотисто-коричневый.	
07.11.2023	Обед льготной категории (5-11 кл) Время приготовления блюда - 10ч-15 мин. Время снятия бракеража 10ч-20 мин	Блюда доведены до готовности	100гр.	100гр.	хорошее	Отурец солёный	Блюда доведены до готовности	для					
			250гр.	250гр.	хорошее	Суп куриный с рисовой крупой. Вкусный, свежий, умеренно солёный		возраста обучающихся хся с 12 лет и старше					
			100гр.	100гр.	хорошее	Гуляш из свинины. Мясо свежее, светло-коричневого цвета, без посторонних запахов.							
			180гр.	180гр.	хорошее	Каша перловая рассыпчатая.							
			200гр.	200гр.	хорошее	Компот из фруктовых ягод. Цвет светлый, вкус фруктов, без посторонних запахов.							
			40гр.	40гр.	хорошее	Хлеб пшеничный. Мягкий, свежий.							
			50гр.	50гр.	хорошее	Хлеб ржаной пшеничный. Мягкий, свежий							

Комиссия установила: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы блюд для возраста обучающихся с 12 лет и старше согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Кайригир О.В.

- Члены комиссии:
- Давтова О.Н.
 - Чернова Н.С.
 - Шрайкова Д.И.
 - Гончарова М.В.
 - Арсеньева Е.Н.

Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И.

ИЗД. 2011. 100 экз. Комиссия по контролю качества готовой пищи

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ «Большеулуйская СОШ»
(наименование учреждения)

Проверка питания в МБОУ «Большеулуйская СОШ»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Квиринг О.В., заместитель директора школы

Члены комиссии: Лаптева О.Н. учитель, член комиссии

Чернова Н.С., социальный педагог, секретарь комиссии;

Шрамкова Л.И. - медицинская сестра, член комиссии;

Гончарова М.В. - родитель обучающегося ОУ

Арсеньева Е.Н. - родитель обучающегося ОУ

В присутствии Васильченко Н.И., шеф – повара, ответственного за организацию питания составили настоящую справку о том, что «08» ноября 2023 г. в 8 час. 40 мин., 12ч.15мин., 13ч.00 мин. проведено изучение организации питания детей в МБОУ «Большеулуйская СОШ»

В ходе изучения выявлено.

Возле обеденного зала столовой установлены умывальники в количестве - 7 шт. с подведенной холодной водой. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве -2 шт.; одноразовые полотенца в количестве -2 шт. Мыло имеется на каждом умывальнике. В столовой имеются: график приема пищи и график работы столовой. Продолжительность перемен составляет: для завтраков три перемены по 15 минут. Дети успевают принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой исполняет шеф – повар, Васильченко Н.И.

Дежурство педагогов в столовой организовано, замечаний нет.

Чистота зала. Санитарное состояние зала удовлетворительное.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, лавочками и другой мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120.

Внешний вид поваров. Все работники столовой в чистой одежде, в головном уборе, длинные волосы заколоты, на руках перчатки (одноразовые).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов, удовлетворительное. Согласно графика проводится дезинфекция столов.

В наличии имеется 2 комплекта подносов и 2-х комплекта столовых приборов. Гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное. Столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов, по режиму вирусологических инфекций проводится дезинфекция посуды «Фармаклором».

Наличие и доступность размещения меню.

Меню размещено на информационном стенде в школьной столовой. Рацион питания, блюда и количество подаваемой пищи соответствуют утвержденному меню. Суточные пробы ежедневно берутся медицинской сестрой.

В столовой определено место расположения контрольных блюд.

Качество готовой пищи:

- блюда доведены до готовности, выход блюд соответствует нормам меню (таблица 1).

На основании выше изложенного, Комиссия рекомендует: признать работу школьной столовой удовлетворительной, действующей в соответствии с нормами СанПин.

Председатель комиссии Квиринг О.В. _____

Члены комиссии:

Лаптева О.Н. _____

Чернова Н.С. _____

Шрамкова Л.И. _____

Гончарова М.В. _____

Арсеньева Е.Н. _____


Со справкой ознакомлен ответственный за организацию питания шеф – повар,



Васильченко Н.И. _____

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и т.д.)	Правильно ли выполнена кулинарная обработка (1)	Выход блюд согласно меню	Контроль веса блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Критерии оценки		Примечания
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
08.11.2023	Завтрак (1-4 кл.) Время приготовления блюд- 8ч-40мин. Время снятия бризерража 8ч-45 мин.	Блюда доведены до готовности	100гр.	100 гр.	Хорошее	Суфле куриное запеченное со сметаной. Блюдо вкусное, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.	Соответствует вкутовым нормам	для возраста обучающихся с 7 до 11 лет
			60 гр.	60гр.	хорошее			
			30гр.	30гр.	хорошее			
			100гр.	100гр.	Хорошее			
			200/15 гр.	200/15гр.	Хорошее			
			200гр.	200гр.	хорошее			
			37гр.	37гр.	хорошее			
08.11.2023	Обед льготной категории (1-4 кл.) Время приготовления блюд- 10ч-15мин. Время снятия бризерража 10ч-20 мин.	Блюда доведены до готовности	200/10гр.	200/10гр.	хорошее	Салат Борщ с капустой и картофелем со сметаной. Блюдо вкусное, кисло-сладкое, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов. Котлета «Орловская». Каша гречневая рассыпчатая Компот из фруктовых яблок. Цвет светлый, без посторонних запахов. Хлеб пшеничный. Мягкий, свежий. Хлеб ржаной пшеничный. Мягкий, свежий	Блюда доведены до готовности	Блюда доведены до готовности
			100гр.	100гр.	хорошее			
			150гр.	150гр.	хорошее			
			200гр.	200гр.	хорошее			
			30гр.	30гр.	хорошее			
			40гр.	40гр.	хорошее			

Комиссия установлена: Шеф-поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы блюд для возраста обучающихся с 7 лет до 11 лет согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

2023 Председатель комиссии Квириг О.В. 

08.11 Члены комиссии:
 Лагтева О.Н. 
 Чернова Н.С. 
 Шрамкова Л.И. 
 Гончарова М.В. 
 Арсеньева Е.Н. 
 Ответственный за организацию питания шеф-повар, Васильченко Н.И. 

Изучение качества готовой пищи

Критерии оценки

Качество блюда

Примечание

Дата	Наименование	Правильны ость кулинар ной обработ ки (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль ное взвешива ние блюда (2)	Эстетичес кое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Для возраста обучающих се старше 12 лет				
									Критерии оценки			
08.11. 2023	Завтрак(5-8 кл) Время приготовления блюда - 8ч-40 мин. Время снятия бракеража -8ч-45 мин Завтрак(9-11 кл) Время приготовления блюда - 8ч-40 мин. Время снятия бракеража 8ч-45 мин.	Блюда доведены до готов ности	100 гр.	100 гр.	Хорошее	Суджле куриное запеченное со сметаной. Блюдо вкусное, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов. отруец	Соответствуют нормам					
									40 гр.	40 гр.	Хорошее	Хлеб пшеничный мягкий
									100 гр	100 гр.	Хорошее	Чай с сахаром. Чай теплый, сладкий, цвет золотисто- коричневый.
									200/15 гр.	200/15гр.	Хорошее	Чай «Орловская»
									100 гр.	100 гр.	Хорошее	Салат «Орловская»
									250/10 гр.	250/10 гр.	Хорошее	Борш с капустой и картофелем со сметаной. Блюдо вкусное, кисло-сладкое, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.
									100 гр.	100 гр.	Хорошее	Котлета «Орловская».
08.11. 2023	Обед льготной категории (5-11 кл) при сдаче Время приготовления блюда - 10ч-15 мин. Время снятия бракеража 10ч- 20 мин	Блюда доведены до готов ности	100 гр.	180 гр.	Хорошее	Каша гречневая рассыпчатая		Для возраста обучающих се старше 12 лет				
									180 гр.	180 гр.	Хорошее	Компот из фруктовых яблок. Цвет светлый, без посторонних запахов.
									200 гр.	200 гр.	Хорошее	Хлеб пшеничный. Мягкий, свежий.
									40 гр.	40 гр.	Хорошее	Хлеб ржаной пшеничный. Мягкий, свежий
									50 гр.	50 гр.	Хорошее	

Комиссия установила: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы блюд для возраста обучающихся с 12 лет и старше согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального

питания.
Председатель комиссии Кирилин О.В.

Члены комиссии:
Литтвев О.Н.

Чернова Н.С.

Ширкова Л.И.

Гончарова М. В.

Арсеньева Е. Н.

Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И.

Инициалы и фамилия ответственного лица

Подпись ответственного лица

Дата

Подпись ответственного лица

Инициалы и фамилия ответственного лица

Подпись ответственного лица

Дата

Подпись ответственного лица

Инициалы и фамилия ответственного лица

Подпись ответственного лица

Дата

Подпись ответственного лица

Инициалы и фамилия ответственного лица

Подпись ответственного лица

Дата

Подпись ответственного лица

СПРАВКА
по изучению организации питания в МБОУ «Большеулуйская СОШ»
(наименование учреждения)

Проверка питания в МБОУ «Большеулуйская СОШ»
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Квиринг О.В., заместитель директора школы

Члены комиссии: Лаптева О.Н. учитель, член комиссии

Чернова Н.С., социальный педагог, секретарь комиссии;

Шрамкова Л.И. - медицинская сестра, член комиссии;

Гончарова М.В. - родитель обучающегося ОУ

Арсеньева Е.Н. - родитель обучающегося ОУ

В присутствии Васильченко Н.И., шеф – повара, ответственного за организацию питания составили настоящую справку о том, что «14» ноября 2023 г. в 8 час. 40 мин., 12ч.15мин., 13ч.00 мин. проведено изучение организации питания детей в МБОУ «Большеулуйская СОШ»

В ходе изучения выявлено.

Возле обеденного зала столовой установлены умывальники в количестве - 7 шт. с подведенной холодной водой. Рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве -2 шт.; одноразовые полотенца в количестве -2 шт. Мыло имеется на каждом умывальнике. В столовой имеются: график приема пищи и график работы столовой. Продолжительность перемен составляет: для завтраков три перемены по 15 минут. Дети успевают принять пищу.

Функции ответственного за организацию питания в школьной столовой исполняет шеф – повар, Васильченко Н.И.

Дежурство педагогов в столовой организовано, замечаний нет.

Чистота зала. Санитарное состояние зала удовлетворительное.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, лавочками и другой мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале 120.

Внешний вид поваров. Все работники столовой в чистой одежде, в головном уборе, длинные волосы заколоты, на руках перчатки (одноразовые).

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов, удовлетворительное. Согласно графика проводится дезинфекция столов.

В наличии имеется 2 комплекта подносов и 2-х комплекта столовых приборов. Гигиеническое состояние столовых приборов удовлетворительное. Столовые приборы чистые, без механических повреждений, сколов, по режиму вирусологических инфекций проводится дезинфекция посуды «Фармаклором».

Наличие и доступность размещения меню.

Меню размещено на информационном стенде в школьной столовой. Рацион питания, блюда и количество подаваемой пищи соответствуют утвержденному меню. Суточные пробы ежедневно берутся медицинской сестрой.

В столовой определено место расположения контрольных блюд.

Качество готовой пищи:

- блюда доведены до готовности, выход блюд соответствует нормам меню (таблица 1).

На основании выше изложенного, Комиссия рекомендует: признать работу школьной столовой удовлетворительной, действующей в соответствии с нормами СанПин.

Председатель комиссии Квиринг О.В. _____

Члены комиссии:

Лаптева О.Н. _____

Чернова Н.С. _____

Шрамкова Л.И. _____

Гончарова М.В. _____

Арсеньева Е.Н. _____


Со справкой ознакомлен ответственный за организацию питания шеф – повар,

Васильченко Н.И. _____


Изучение качества готовой пищи


Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Правильность кулинарной обработки пищи (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль веса блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Критерия оценки		Примечание	
						Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
14.11.2023	Завтрак (1-4 кл.) Время приготовления блюда - 8ч-45 мин.	Блюда доведены до готовности	100гр.	100 гр.	Хорошее	Запеканка из творога с повидлом. Блюдо вкусное, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.	Соответствуют нормам	для возраста обучающихся с 7 до 11 лет	
			10 гр.	10гр.	хорошее	Масло сливочное			
			30гр.	30гр.	хорошее	Батон пектиновый			
			200/15 гр.	200/15гр.	Хорошее	Чай с сахаром. Чай теплый, сладкий, цвет золотисто-коричневый.			
			100гр	100гр	хорошее	Доп. завтрак пудинг молочный			
			0,2гр.	0,2гр.	хорошее	сок			
			60	60		Салат из капусты			
14.11.2023	Обед льготной категории (1-4 кл.) Время приготовления блюда - 10ч-15 мин. Время снятия бракеража 10ч-20 мин.	Блюда доведены до готовности	200/10гр.	200/10гр.	хорошее	Свекольник со сметаной. Блюдо вкусное, кисло-сладкое, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.	Блюда доведены до готовности	Блюда доведены до готовности	
			90/20гр.	90/20гр.	хорошее	Кисель мясной с соусом(свиный)			
			150гр	150гр.	хорошее	Каша гречневая рассыпчатая			
			200гр.	200гр.	хорошее	Компот из фруктовых аблок. Цвет светлый, без посторонних запахов.			
			30гр.	30гр.	хорошее	Хлеб пшеничный. Мягкий, свежий.			
			40гр.	40гр.	хорошее	Хлеб ржаной пшеничный. Мягкий, свежий			
			150гр.	150гр.	хорошее	Фрукт «Яблоко»			

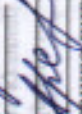
Комиссия установила: Шеф-поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы выход блюда для возраста обучающихся с 7 лет до 11 лет согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания», (ка)

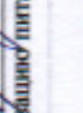
Председатель комиссии Квиринг О.В. 


Члены комиссии:


Лаптева О.Н. 

Чернова Н.С. 

Шрамкова Л.И. 

Гончарова М.В. 

Арсеньева Е.Н. 

Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И. 

Изучение качества готовой пищи								
Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник (или) наименование блюда)	Правильность приготовления (1)	Выход блюда согласно меню	Контроль веса блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Качество блюда (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	Примечание
14.11.2023	Завтрак (5-8 кл) Время приготовления блюда - 8ч-40 мин. Время снятия бракеража - 8ч-45 мин. Завтрак (9-11 кл) Время приготовления блюда - 8ч-40 мин. Время снятия бракеража 8ч-45 мин.	Блюда доведены до готовности	200гр.	200 гр.	Хорошее	Запеканка из творога с повидлом. Блюдо вкусное, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.	Соответствуют нормам	для возраста обучающихся старше 12 лет
		Блюдо	10 гр.	10гр.	хорошее	Масло сливочное		
		Блюдо	40гр.	40гр.	хорошее	Биттон пектиновый		
		Блюдо	200/15 гр.	200/15гр.	Хорошее	Чай с сахаром. Чай теплый, сладкий, цвет золотисто-коричневый.		
		Блюдо	100гр	100гр	хорошее	Доп.лавтрак пудинг молочный		
		Блюдо	100гр	100гр	хорошее	Доп.лавтрак пудинг молочный		
		Блюдо	0,2гр.	0,2гр.	хорошее	сок		
		Блюдо	200/10гр	200/10гр	хорошее	Салат из капусты		
		Блюдо	100	100	хорошее	Салат из капусты		
		Блюдо	250/10гр.	250/10гр.	хорошее	Свекольник со сметаной. Блюдо вкусное, кисло-сладкое, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.		
14.11.2023	Обед льготной категории (5-11 кл) Время приготовления блюда - 10ч-15 мин. Время снятия бракеража 10ч-20 мин.	Блюда доведены до готовности	100	100	хорошее	Салат из капусты	Блюда доведены до готовности	для возраста обучающихся старше 12 лет
		Блюдо	250/10гр.	250/10гр.	хорошее	Свекольник со сметаной. Блюдо вкусное, кисло-сладкое, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.		
		Блюдо	100/20гр.	100/20гр.	хорошее	Кисели мясные с соусом(свиный)		
		Блюдо	180гр	180гр.	хорошее	Каша гречневая рассыпчатая		
		Блюдо	200гр.	200гр.	хорошее	Компот из фруктовых яблок. Цвет светлый, без посторонних запахов.		
		Блюдо	30гр.	40гр.	хорошее	Хлеб пшеничный. Мягкий, свежий.		
		Блюдо	40гр.	50гр.	хорошее	Хлеб ржаной пшеничный. Мягкий, свежий		
		Блюдо	150гр.	150гр.	хорошее	Фрукт «Яблоко»		
		Блюдо	100	100	хорошее	Салат из капусты		
		Блюдо	250/10гр.	250/10гр.	хорошее	Свекольник со сметаной. Блюдо вкусное, кисло-сладкое, доведено до готовности, свежее, без посторонних запахов.		

Комиссия устроила: Шеф - поваром Васильченко Н.И. соблюдаются нормы блюд для возраста обучающихся с 12 лет и старше согласно ежедневного меню ООО «Фабрика социального питания».

Председатель комиссии Квириг О.В. _____

Члены комиссии:

Лавтеева О.Н. _____

Чернова Н.С. _____

Шрамкова Л.И. _____

Гончарова М.В. _____

Арсеньева Е.Н. _____

Ответственный за организацию питания шеф – повар, Васильченко Н.И. _____