

АКТ

от « 1 » апреля 20 21

Бракеражная комиссия в составе: директор школы Попова Е.И., фельдшер школы Жуковой А.А., ответственный по бесплатному питанию Поликарпова О.А., лаборант школы Агеева А.П.

провела проверку работы школьной столовой:

	<u>Меню 7-10 лет Завтрак</u>	<u>Меню основное (11-18 лет)</u>
95/50	Емиски суп. с соевым кр. ос.	Помидор свеж. салат 45
170	Спагетти	Емиски суп. с соевым кр. ос. 100/50
200	Каша на молоке	Спагетти отварное 200
20	Батон к чаю	Каша на молоке 200
20	Хлеб ржаной	Батон к чаю 20
	<u>Обед</u>	<u>Хлеб ржаной 20</u>
40/150	Ты со свеклой	<u>Обед</u>
200	Чай франц. (ваниль)	Ты со свеклой 50/200
20	Хлеб белый пшенич	Чай франц. (ваниль) 200
20	Хлеб ржаной	Хлеб белый пшенич 30
		Хлеб ржаной 30

было установлено:

Меню соответствует заявленному.
Суточное меню хранится в соответствии
с требованиями санитарных норм
Предлагается блюдо и меню приятной
вкуса, чай - сладкий
ли

Председатель комиссии:
 Директор МБОУ «СОШ №15»:



Е.И. Попова

Члены комиссии:

Фельдшер школы:
 Ответственный по б/п:
 Лаборант школы:

А.А. Жукова
О.А. Поликарпова
А.П. Агеева

АКТ

от « 19 » марта 20 21

Бракеражная комиссия в составе: директор школы Попова Е.И., фельдшер школы Жуковой А.А., ответственный по бесплатному питанию Поликарпова О.А., лаборант школы Агеева А.П.

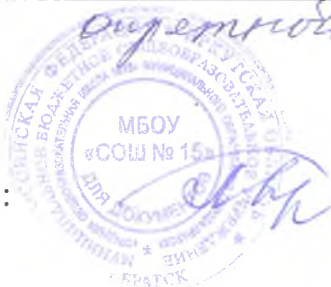
провела проверку работы школьной столовой:

Меню 7-10 лет Завтрак	Меню 11-18 лет Завтрак
Творожки куриные в соусе - 95/2	салат из овощей - 60
карт. пюре + капуста - 75/75	Виточки куриные в соусе - 100
чай с ванилью - 200	пюре + капуста туши - 100/100
Батон + чай - 20	чай с ванилью - 200
Хлеб ржаной - 20	батон + чай - 20
Обед.	хлеб ржаной - 20
котлета куриная - 100	Обед.
карт. пюре + капуста - 85/85	Борщ с грибами суп - 15/250
напиток молочный - 200	котлетки кур. в соусе с капустой - 90
хлеб белый пышечка - 30	карт. пюре с капустой - 95/95
хлеб ржаной - 30	напиток млч - 200
	хлеб белый пш. - 20, хлеб рж. - 20.

было установлено:

Меню соответствует заявленному.
 Очистная вода хранится в соответствии
 с требованиями санитарных норм.
 Предлагается блюдо имеет приятный
 вкус, чай напиток - сладкие.
 Хлеб свежий. Внешний вид работников -
 опрятный.

Председатель комиссии:
 Директор МБОУ «СОШ №15»:



Е.И. Попова

Члены комиссии:

Фельдшер школы:
 Ответственный по б/п:
 Лаборант школы:

Handwritten signatures of A.A. Zhukova, O.A. Polykarpova, and A.P. Ageeva.

А.А. Жукова
 О.А. Поликарпова
 А.П. Агеева

АКТ

от «17» марта 20 21

Бракеражная комиссия в составе: директор школы Попова Е.И., фельдшер школы Жуковой А.А., ответственный по бесплатному питанию Поликарпова О.А., лаборант школы Агеева А.П.

провела проверку работы школьной столовой:

Меню (17-18 лет) Завтрак	Меню (7-10 лет) Завтрак
кошачий свежий - 252	Биточки рыбные - 852
биточки рыбные - 1002	рис припущенный - 1652
соус красной икрой - 252	чай с сахаром - 200/15
рис припущенный - 2002	батон к чаю - 20
чай с сахаром - 2002 / 152	хлеб ржаной - 20
батон к чаю - 202	Обед
хлеб ржаной - 202	запеканка мясная - 902
Обед	коре картош - 1502
огуречная консервация - 302	компот из с/фр - 2002
запеканка мясная - 1002	хлеб белый - 202
коре картош - 2002	хлеб ржаной - 202
компот из с/фр - 200, хлеб - 30	

было установлено:

хлеб рж. - 30
 Меню соответствует заявленному.
 Суточное меню хранится в соответствии с требованиями Сан. Кодекса.
 Предлагаемые блюда и напитки приятной вкусовой, чай, компот сладкий-наслаждающийся.
 Хлеб свежий, вешний без работников столовой.

Председатель комиссии:
 Директор МБОУ «СОШ №15»



Е.И. Попова

Члены комиссии:

Фельдшер школы:
 Ответственный по б/п:
 Лаборант школы:



А.А. Жукова
 О.А. Поликарпова
 А.П. Агеева

АКТ

от « 4 » марта 20 21

Брачеражная комиссия в составе: директор школы Попова Е.И., фельдшер школы Жуковой А.А., ответственный по бесплатному питанию Поликарпова О.А., лаборант школы Агеева А.П.

провела проверку работы школьной столовой:

Меню (7-10 лет) Завтрак	Меню (11-18 лет) Завтрак
Тертлен, "Сорбет" с соусом Яоба под овощеделее (фрукт) 75/35	
Пюре картофельно-морковное - 150	Пюре картофельно-морковное - 200
Чай итальянский - 200	Чай итальянский - 200
Батон к чаю - 20	Батон к чаю - 20
Хлеб ржаной - 20	Хлеб ржаной - 20
Обед	Обед
Толки куриная отварная - 90	Внешнет овощной - 85
Каша гречневая рассыпчатая - 165	Толки куриная отвар. - 100
Компот из фруктов - 200	Каша гречневая рассыпчатая - 200
Хлеб белый пшеница - 20	Компот из фруктов - 200
Хлеб ржаной - 20	Хлеб белый пш. - 20, Хлеб рж. - 20

было установлено:

Меню соответствует заявленному.
 Санитарные нормы соблюдаются в соответствии с требованиями санитарных норм.
 Предлагались блюда имеют приятный вкус чай сладкий, компот-фруктовый, хлеб белый.
 Внешний вид работников опрятный.

Председатель комиссии:
 Директор МБОУ «СОШ №15»:



Е.И. Попова

Члены комиссии:

Фельдшер школы:
 Ответственный по б/п:
 Лаборант школы:

Handwritten signatures in blue ink.

А.А. Жукова
 О.А. Поликарпова
 А.П. Агеева

АКТ

от «18» февраля 2021

Брачеражная комиссия в составе: директор школы Попова Е.И., фельдшер школы Жуковой А.А., ответственный по бесплатному питанию Поликарпова О.А., лаборант школы Агеева А.П.

провела проверку работы школьной столовой:

Меню (7-10 лет) Завтрак	Меню (11-18 лет) Завтрак
Ежики кур. с соусом - 95/50	Ежики курки с соус - 100/50
Каша гречневая рас. - 180	Каша гречн. рассыпч - 200
Чай ягодный - 200	Чай ягодный - 200
Батон к чаю - 30	Батон к чаю - 20
Хлеб ржаной - 20	Хлеб ржаной - 20
Обед	Обед
Жареное мясное с соус - 90/30	Салат, Стелкой ~ - 40
Каша гречн. рассыпч - 150	Жареное мясное в соус - 100/30
Напиток из шиповн. - 200	Каша гречневая рассыпч - 200
Хлеб белый пшенич - 20	Напиток из шиповника - 200
Хлеб ржаной - 20	Хлеб белый пшеничный - 20
	Хлеб ржаной - 30

было установлено:

Меню соответствует действительности.
 Суточное меню хранится в соответствии с требованиями санитарных норм (в холодильнике).
 Предлагаемые блюда имеют приятный вкус, чай сладкий, напиток свежий, хлеб свежий.
 Внешний вид работников опрятный.

Председатель комиссии:
 Директор МБОУ «СОШ №15»:



Е.И. Попова

Члены комиссии:

Фельдшер школы:
 Ответственный по б/п:
 Лаборант школы:

Handwritten signatures of the commission members.

А.А. Жукова
 О.А. Поликарпова
 А.П. Агеева