

АКТ №1  
по итогам проведения родительского контроля

Название организации: МАОУ СОШ №7 города Ишима

Организатор (поставщик) питания: ООО «Элара»

Дата заполнения: 12.09.2024

Участники проведения родительского контроля:

Сакевич Ольга Валерьевна

Трайзе Маргарита Александровна

Малюгина Марина Валентиновна

Школа	МАОУ СОШ №7 г. Ишима			Отд./корп				День	12.09.2024
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор. блюдо	№436-2004	Жаркое по - домашнему	100	69,28	352,94	15,7	17,9	32,26
	яйцо	№337-2004	Яйцо куриное отварное 1 шт	180	20	62,52	5	4,6	0,28
	гор.напиток	№686-2004	Чай с лимоном и апельсином "Цитрусый заряд"	30/15	11,68	62,8	0,2	0	15,5
	хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	200/5	4,4	120	4,15	0,6	23,9
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	2,34	60,1	2	0,3	12,3
Завтрак (комплекс 2)	гор.блюдо	№311-2004	Каша манная жидкая с маслом	250	36,98	208,3	6,7	7,1	29,4
	твор.блюдо	№286 -2021	Сырники из творога запеченные с молоком сгущенным	200	46,87	287,7	24,4	7,1	31,1
	гор.напиток	№692-2004	Кофейный напиток	30/15	18,87	116,7	3,2	3,1	19
	хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	30	2,64	72	2,5	0,4	14,3
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	2,34	60,1	2	0,3	12,3
Обед	закуска	№17-2021 Пермь	Салат из свежих огурцов с маслом растительным	100	15,39	95	1	8,5	3,7
	1 блюдо	№139-2004	Суп гороховый с мясом и гречками	250/5	32,13	237,3	6,4	9,3	32
	2 блюдо	№439-2004	Печень в сметанном соусе	90/30	48,86	153,58	13	7,7	8,07
	гарнир	№512-2004	Рис припущенный	180	31,35	265	4,3	7,2	44,4
	напиток	№638-2004	Напиток из сухофруктов	200	5,99	124	0,6	0	31,4
	хлеб бел.		Хлеб пшеничный 1-й сорт	50	2,34	69,5	2,37	0,3	14,3
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	50	2,34	60,1	2	0,3	12,3

№п/п	Показатель качества/вопросы	да	нет
1	Имеется мыло, условия для сушки рук	✓	
2	Имеются средства для дезинфекции рук	✓	
3	Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	✓	
4	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	✓	
5	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин)	✓	
6	Обеденные столы чистые. Уборка осуществляется после каждого приема пищи.	✓	
7	В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности		✓
8	Имеется график приема пищи	✓	
9	Имеется ежедневное меню на стенде (для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	✓	
10	Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)	✓	
11	В меню нет запрещенных блюд и продуктов	✓	
12	Есть ли в организации приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	



13	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)	✓	
14	Наличие книги предложений и отзывов	✓	
15	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.	✓	
16	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно).	✓	
17	Соответствие веса порций меню.	✓	
18	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	✓	

Дополнительные

замечания: отсутствуют

Предложения: разнообразие фруктов

Подписи участников родительского

контроля: сост. Сахарни. О. В.

Мухоморова М.А. Туркина М.А.  
Сидорова М.В. Маданкина М.В.