

АКТ №2
по итогам проведения родительского контроля

Название организации: **МАОУ СОШ №7 города Ишима**

Организатор (поставщик) питания: **ООО «Элара»**

Дата заполнения: 18.09.2024

Участники проведения родительского контроля:

Кубышева Наталья Александровна

Трайзе Маргарита Александровна

Малюгина Марина Валентиновна

Школа	МАОУ СОШ №7 г. Ишима	Отд./к орп		День	18.09.2024
-------	----------------------	---------------	--	------	------------

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход , г	Цена	Калорий ность	Белк и	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	№279-2021	Запеканка из творога с повидлом	180/20	83,85	397,8	28,6	14	39,2
	гор.напиток	№692-2004	Кофейный напиток	200	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
Завтрак (комплекс 2)	2 блюдо	№325-2021	Азу	100	59,03	184	13,3	12,7	4
	гарнир	№207-2021	Перловка рассыпчатая	180	17,29	223,2	5,4	5,9	37,4
	яйцо	№337-2004	Яйцо куриное отварное 1 шт	50	20	62,52	5	4,6	0,28
	гор.напиток	№493-2013, Пермь	Чай "Витаминный"	200	6,4	82,9	0,7	0,1	19,8
	хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	30	2,64	80,5	2,5	0,9	15,7
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	2,34	60,1	2	0,3	12,3
Обед	закуска	№18-2021 Пермь	Нарезка из свежих овощей	100	14,69	20	1	0,2	3,7
	1 блюдо	р.131-2004	Рассольник "Домашний", со сметаной	250/5	21,61	133	2,7	9,4	9,5
	2 блюдо	№59-2006, Екатеринбург	Котлеты из мяса и курицы "Школьные"	100	57,01	191	13,7	11,9	7,3
	гарнир	№520-2004	Пюре картофельное	180	31,84	176	4	5,3	28,2
	напиток	№638-2004	Компот из изюма	200	7,01	106	0,4	0	27,4
	хлеб бел.		Хлеб пшеничный 1-й сорт	50	3,9	115,5	3,95	0,5	23,8
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	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: замечаний нет

Предложения: обсуждаются

Подписи участников родительского

контроля: Ф. Кузнецова Н.А.

Мухомов Д.И.

Сидорова Е.В.