

АКТ №4

по итогам проведения родительского контроля

Название организации: МАОУ СОШ №7 города Ишима

Организатор (поставщик) питания: ООО «Элара»

Дата заполнения: 03.10.2024

Участники проведения родительского контроля:

Завьялова Ольга Владимировна

Трайзе Маргарита Александровна

Абрамова Татьяна Владимировна

Школа	МАОУ СОШ №7 г. Ишима			Отд./корп			День	03.10.2024	
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2 блюдо	№437-2004	Гуляш из мяса	100	80,5	258	20	19,5	3,3
	гарнир	№516-2004	Макаронные изделия отварные	180	18,03	221,4	6,7	6	35,5
	гор.напиток	№686-2004	Чай с лимоном	200/5	4,19	59	0,1	0	15,2
	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	№ 378 - 2004	Рыба запеченая	100	45,54	183,1	14,4	9,9	9,1
	гарнир	№512-2004	Рис припущенный	180	36,41	265	4,3	7,2	44,4
	гор.напиток	№642-1996	Какао с молоком	200	19,01	127,2	3,4	3,2	21,2
	хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	50	4,4	120	4,15	0,6	23,9
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	2,34	60,1	2	0,3	12,3
Обед	закуска	№18-2021 Пермь	Нарезка из свежих овощей	100	25,68	20	1	0,2	3,7
	1 блюдо	№139-2004	Суп гороховый с гречками	250/20	16,11	226	5,6	8,4	32
	2 блюдо	№ 455-2004	Котлета рубленая с белокачанной капустой	100	53,46	204	16,5	14,4	1,6
	гарнир	№541-2004	Рагу овощное	180	30,55	259,08	4,32	13	31,2
	напиток	№ 591-1996	Кисель из концентрата	200	6,36	134	0	0	32,2
	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: нет

Подписи участников родительского

контроля: И. Ибраимова И.В.

Зар. Завьялова О.В.

Мухомов Илья Николаевич