

АКТ №5  
по итогам проведения родительского контроля

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

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

Дата заполнения: 14.10.2024

Участники проведения родительского контроля:

Солодовникова Светлана Александровна

Трайзе Маргарита Александровна

Малюгина Марина Валентиновна

Школа	МАОУ СОШ №7 г. Ишима			Отд./корп				День	14.10.2024
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2 блюдо	№498, 587-2004	Котлеты рубленые из птицы "Нежные", с соусом томатным	90/30	72,73	190,8	10,4	11,2	12,1
	гарнир	№510-2004	Гречка вязкая отварная	180	11,68	200,8	5,4	8	26,8
	гор.напиток	№685-2004	Чай с сахаром	200	2,75	60,8	0,2	0	15
	сыр	№75-2021	Сыр полутвердый (порциями)	15	13,8	53,2	3,5	4,4	0
	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	
Завтрак (комплекс 2)	гор.блюдо	№286 -2021	Сырники из творога запеченные с повидлом	180/20	83,77	460,5	54,4	15,7	68,6
	гор.напиток	№692-2004	Кофейный напиток	200	18,95	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	№18-2021 Пермь	Нарезка из свежих овощей	100	21,4	20	1	0,2	3,7
	1 блюдо	№110-2004	Борщ с мясом, с капустой и картофелем, со сметаной	250/5/5	27,77	122,9	4,1	4,9	15,6
	2 блюдо	(ТТК)	Мясо рубленое "Стожок"	90/20	50,99	233,1	14,8	14,3	11,3
	гарнир	№516-2004	Макаронные изделия отварные	180	26,01	221,4	6,7	6	35,5
	напиток	№638-2004	Напиток из сухофруктов	200	5,99	124	0,6	0	31,4
	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)	f	
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.	f	
18	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	+	

Дополнительные

замечания: нет

Предложения: Снизить затраты в меню

Подписи участников родительского

контроля: Евг. Соловьев С.А.

А.В. Макарова

Андрей Трояков И.А.