

АКТ № 1

по итогам проведения родительского контроля  
в МАОУ СОШ №7 г. Ишима

«07» сентября 2023г

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам МАОУ СОШ №7, организация горячего питания в школьной столовой.

Члены комиссии родительского контроля по питанию:

1. Хомянова Зоя Николаевна
2. Цуканова Анна Владимировна
3. Малюгина Марина Валентиновна

Меню 07 сентября 2023 г.

Школа	МАОУ СОШ №7 г. Ишима	Отд./корп		Де нь	07.09.2023
-------	----------------------	-----------	--	----------	------------

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жи ры	Углеводы
Завтрак	закуска	№158-2021	Кукуруза консервированная (после термической обработки)	60	20	16	1,4	0	3
	2 блюдо	№437-2004	Гуляш из мяса	100	66,14	309,6	24	23,4	3,96
	гарнир	№516-2004	Макаронные изделия отварные	180	12,24	221,4	6,7	6	35,5
	гор.напиток	№686-2004	Чай с лимоном	200/5	4,19	59	0,1	0	15,2
	бутерброд	№ 1, 3-2004	Бутерброд с сыром и маслом	30/5/15	20,55	116	5,35	3,5	15,8
	хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	30	2,52	72	2,5	0,4	14,3
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	2,06	60,1	2	0,3	12,3
Завтрак 2	закуска	№158-2021	Кукуруза консервированная (после термической обработки)	60	20	16	1,4	0	3
	2 блюдо	№ 378 - 2004	Рыба запеченая	90	66,55	183,1	14,4	9,9	9,1
	гарнир	№512-2004	Рис припущенный	180	30,7	265	4,3	7,2	44,4
	гор.напиток	№686-2004	Чай с лимоном	200/5	4,19	59	0,1	0	15,2
	хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	50	4,2	120	4,1	0,6	23,9
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	2,06	60,1	2	0,3	12,3
обед	закуска	№18-2021 Пермь	Нарезка из свежих овощей	60	7,88	12	0,6	0,05	2,2
	1 блюдо	№139-2004	Суп гороховый с мясом и гренками	250/10/20	32,39	237	6,4	9,3	32
	2 блюдо	№ 455-2004	Котлета рубленая с белокочанной капустой	100	50,99	204	16,5	14,4	1,6
	гарнир	№541-2004	Рагу овощное	180	17,64	259	4,32	13	31,2

напиток	№ 82-2021	Напиток "Фруктовый остров" в инд.уп. 1 шт	200	24	80	0	0	20
хлеб бел.		Хлеб пшеничный 1-й сорт	30	2,06	70	2,3	0,3	14,5
хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	50	3,44	100	3,3	0,5 5	20,5

Составили настоящий акт в том, что был проведен родительский контроль по организации горячего питания в школьной столовой MAOY COШ №7.

На момент проверки установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 11 класс.
2. Столы в обеденном зале чистые, состояние пищеблока удовлетворительное. Санитарное состояние одежды работников пищеблока (халат, фартук, головной убор, рабочая обувь) в удовлетворительном состоянии.
3. В наличии бракеражный журнал.
4. В наличии график питания. График соблюдается.
5. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи.
6. В наличии ежедневное (фактическое) меню для всех возрастных групп, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
7. Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет).
8. Была проведена дегустации блюд. Вкусовые качества высоки, качество обработки соответствует предъявляемым нормам
9. Блюда на столах для учащихся соответствуют температурным требованиям.
10. Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением пищи.
11. Перед обедом дети моют руки; для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.

Члены комиссии:

1. Сид / Томякова З.С.
2. Сид / Суканова Л.В.
3. МБ / Масляева М.В.