

АКТ № 4  
по итогам проведения родительского контроля  
в МАОУ СОШ №7 г. Ишима

«28» 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. Ваймер Олеся Валентиновна
2. Завьялова Ольга Владимировна
3. Малюгина Марина Валентиновна

Меню 28 сентября 2023 г.

Школа МАОУ СОШ №7 г. Ишима Отд./ко  
рп  День 28.09.2023

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	1 блюдо	№139-2021	Суп молочный с макаронными изделиями	250	36,29	200,2	7,2	8,1	24,6
	твор.блюдо	№367-2004	Галушки творожные с маслом	155	50,34	399	25	36	86
	гор.напиток	№642-1996	Какао с молоком	200	16,71	127,2	3,4	3,2	21,2
	сладкое		Пирожное "Аленка" 1 шт	35	20,46	115,5	1,7	3,5	19,6
	хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	30	2,52	72	2,5	0,4	14,3
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	20	1,38	40,2	1,3	0,2	8,2
Завтрак 2	закуска	№101-2004	Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	60	20,95	6,45	0,51	0,06	0,96
	2 блюдо	№59-2006, Екатеринбург	Котлеты из мяса и курицы "Школьные"	100	58,07	191	13,7	11,9	7,3
	гарнир	№ 216-2004	Картофель тушеный	180	21,69	200	3,6	7,4	25,9
	гор.напиток	№685-2004	Чай с сахаром	200	2,68	60,8	0,2	0	15
	сладкое		Пирожное "Аленка" 1 шт	35	20,46	115,5	1,7	3,5	19,6
	хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	30	2,47	72	2,5	0,4	14,3
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	20	1,38	40,2	1,3	0,2	8,2
обед	закуска	№ 26-	Свекла	60	3	62	1,8	1,2	11

	2021	отварная						
1 блюдо	№ 122-2021	Суп с рыбными консервами	250	39,16	180	9,3	11,4	10,05
гор.блюдо	№444-2004	Плов из мяса по-узбекски	200	65,3	369	16,3	18,2	35
напиток	№638-2004	Компот из изюма + витамин "С"	200	6,29	106	0,4	0	27,4
фрукты	№ 82-2021	Фрукт (яблоко)	172	20,57	91	0,7	0,74	20,5
хлеб бел.		Хлеб пшеничный 1-й сорт	30	2,06	69,5	2,37	0,3	14,3
хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	2,02	60,1	2	0,3	12,3

Составили настоящий акт в том, что был проведен родительский контроль по организации горячего питания в школьной столовой МАОУ СОШ №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 дегустация блюд. Вкусовые качества высоки, качество обработки соответствует предъявляемым нормам
9. Блюда на столах для учащихся соответствуют температурным требованиям.
10. Перед обедом дети моют руки; для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.

Члены комиссии:

1. Вайнер | Вайнер О.В.
2. Завл | Завьялова О.В.
3. М | Мамонтова М.В.