

по итогам проведения родительского контроля

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

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

Дата заполнения: _____

Участники проведения родительского контроля: _____

Функ Надежда Сергеевна

Абрамова Татьяна Владимировна

Школа _____ День 18.12.2023

Прием пищи	Раздел	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	2 блюдо	Котлеты рубленые из птицы "Нежные", с соусом томатным	90/30	84,12	190,8	10,4	11,2	12,1
	гарнир	Гречка вязкая отварная	150	13,42	132	4,6	3,7	20
	гор.напиток	Чай с сахаром	200	2,18	60,8	0,2	0	15
	хлеб бел.	Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	30	2,52	72	2,5	0,4	14,3
	хлеб черн.	Хлеб "Дарницкий"	20	1,46	40,2	1,3	0,2	8,2
	напиток	Напиток "Фруктовый остров" в инд.уп. 1 шт	200	24	80	0	0	20
обед	закуска	Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	60	20,95	6,45	0,51	0,06	0,96
	1 блюдо	Борщ с мясом, с капустой и картофелем, со сметаной	250/10/5	33,2	123	4,1	4,9	15,6
	2 блюдо	Мясо рубленое "Стожок" (ТТК)	70/20	44,89	233,1	14,8	14,3	11,3
	гарнир	Макаронные изделия отварные	180	11	221,4	6,7	6	35,5
	напиток	Напиток "Фруктовый остров" в инд.уп. 1 шт	200	24	80	0	0	20
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный 1-й сорт	30	2,18	69,5	2,37	0,3	14,3
	хлеб черн.	Хлеб "Дарницкий"	30	2,18	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: _____

Предложения: _____

Подписи участников родительского

контроля:

Юрченко Л.В. _____

Журик Н.С. _____
