

АКТ №13

по итогам проведения родительского контроля

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

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

Дата заполнения: 22.01.2024

Участники проведения родительского контроля:

Ревдин Владимир Иванович

Малюгина Марина Валентиновна

Школа	МАОУ СОШ №7 г. Ишима		
-------	----------------------	--	--

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак (Комплекс 1)	2 блюдо	№498, 587-2004	Котлеты рубленые из птицы "Нежные", с соусом томатным	90/30	84,9	190,8	10,4	11,2	12,1
	гарнир	№510-2004	Гречка вязкая отварная	180	16,11	201	5,4	8	26,8
	гор.напиток	№685-2004	Чай с сахаром	200	1,99	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"	30	2,18	60,1	2	0,3	12,3
Завтрак (Комплекс 2)	твор.блюдо	№286 - 2021	Сырники из творога запеченные с повидлом	130/25	64,3	379	35,5	9,4	38,2
	яйцо	№337-2004	Яйцо куриное отварное 1 шт	50	21,6	63	5	4,6	0,28
	гор.напиток	№692-2004	Кофейный напиток	200	17,1	116,7	3,2	3,1	19
	хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	30	2,52	72	2,5	0,4	14,3
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	2,18	60,1	2	0,3	12,3
обед	закуска	№101-2004	Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	60	20,81	6,45	0,51	0,06	0,96
	1 блюдо	№110-2004	Борщ с мясом, с капустой и картофелем, со сметаной	250/5/5	25,6	123	4,1	4,9	15,6
	2 блюдо		Мясо рубленое "Стожок" (ТТК)	70/20	44,49	233,1	14,8	14,3	11,3
	гарнир	№516-2004	Макаронные изделия отварные	180	19,14	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: нет

Предложения:

Подписи участников родительского

контроля:

Ревдик В. И.

Маслюшова В. В.

С
СВ