

АКТ №14

по итогам проведения родительского контроля

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

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

Дата заполнения: 09.02.2024

Участники проведения родительского контроля:

Русакова Наталья Александровна

Малюгина Марина Валентиновна

Трайзе Маргарита Александровна

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

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак (Комплекс 1)	2 блюдо	№388-2004	Биточки рыбные запеченные	100	42,41	176,25	10,33333	9,25	12,9166667
	гарнир	№520-2004	Пюре картофельное	180	21,33	176	4	5,3	28,2
	гор.напиток	№692-2004	Кофейный напиток	200	16,89	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
	фрукт	№ 82-2021	Фрукт (Мандарин)	93	22,37	51	0,9	0,2	11,3
Завтрак (Комплекс 2)	2 блюдо	№371-2021	Кнели из птицы с рисом	90	56,82	177,8	12,8	11,5	6
	гарнир	№520-2004	Пюре картофельное	180	21,33	176	4	5,3	28,2
	гор.напиток	№685-2004	Чай с сахаром	200	2,48	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
	фрукт	№ 82-2021	Фрукт (Мандарин)	93	22,37	51	0,9	0,2	11,3
обед	закуска	№4-2013, Пермь	Салат из капусты белокачанной с морковью	60	4,51	54,6	1,05	3,15	6
	1 блюдо	№ 188 - 1997 Москва	Шулэн (суп-лапша с курой)	250	21,18	130,8	9,3	4,5	13,2
	2 блюдо	№356-2021	Печень говяжья по-строгановски	110	76,74	193	19,5	9,4	7,6
	гарнир	№510-2004	Гречка вязкая отварная	180	25,52	201	5,4	8	26,8
	напиток	№638-2004	Компот из изюма + витамин "С"	200	6,09	106	0,4	0	27,4
	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: все отмечено

Подписи участников родительского контроля:

Русакова Наталья Александровна
Маслюшова М.В. е.в.
Труфанов Странце М.В.