

АКТ №17

по итогам проведения родительского контроля

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

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

Дата заполнения: 24.04.2024

Участники проведения родительского контроля:

Ваймер Александр Александрович

Кубышева Наталья Александровна

Малюгина Марина Валентиновна

Школа	МАОУ СОШ №7 г. Ишима								
Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
гарнир	№516-2004	Макаронные изделия отварные	180	15,77	221,4	6,7	6	35,5	
гор.напиток	№686-2004	Чай с лимоном	200/5	3,97	59	0,1	0	15,2	
бутерброд	р.3-2004	Бутерброд с сыром	30/15	16,46	121	6,3	4,3	14,3	
хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	30	2,64	72	2,5	0,4	14,3	
хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	2,34	60,1	2	0,3	12,3	
Завтрак (Комплекс 2)	2 блюдо	№ 378 - 2004	Рыба запеченая	90	66,65	183,1	14,4	9,9	9,1
	гарнир	№512-2004	Рис припущенный	180	17,24	265	4,3	7,2	44,4
	гор.напиток	№642-1996	Какао с молоком	200	17,07	127,2	3,4	3,2	21,2
	хлеб бел.		Хлеб (витамин.) "Соловецкий"	50	4,4	120	4,15	0,6	23,9
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	2,34	60,1	2	0,3	12,3
обед	закуска	№18-2021 Пермь	Нарезка из свежих овощей	60	15,6	12	0,6	0,05	2,2
	1 блюдо	№139-2004	Суп гороховый с мясом и гречками	250/5/20	23,85	237	6,4	9,3	32
	2 блюдо	№ 455-2004	Котлета рубленая с белокочанной капустой	100	52,3	204	16,5	14,4	1,6
	гарнир	№541-2004	Рагу овощное	180	32,34	259	4,32	13	31,2
	напиток	№ 591-1996	Кисель из концентрата + вит "С"	200	6,51	134	0	0	32,2
	хлеб бел.		Хлеб пшеничный 1-й сорт	50	3,9	115,5	3,95	0,5	23,8
	хлеб черн.		Хлеб "Дарницкий"	30	3,9	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)?	f	

Дополнительные

замечания: отсутствуют

Предложения: отсутствуют

Подписи участников родительского

контроля: Вайнер Александр Александрович
Курбачева И И
Мамонтова М К