

# АКТ

## родительского контроля за питанием


от "17" февраля 2025 года  
Объект: МБОУ «СШ № 38» (1 корпус)  
Адреса: ул. Енисейская, 26


Комиссия в составе: родителя ученика 6 «Д» класса Виноградова А.В., родителя ученика 11 «СОЦ» класса Прокофьевой О.И., в целях осуществления контроля за качеством и организацией питания провели проверку в школьной столовой 1 корпуса «СШ № 38» во время завтрака.

В результате проверки установлено:

1. Меню на 17.02.2025 г. состояло из:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСаранг Тагиз" (ИП) ШШ 38 № 1 (структурное подразделение)

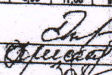


Утверждено:  Ушаков Н.А. Меню (О, АЦ) 17.02.2025 г.

Согласовано:  Директор МБОУ (ИП) ШШ 38 № 1

2025 г.

№ блюда по Обществу	Наименование и краткая характеристика блюда	Единица	Салат	Супы	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Специальное питание						
Завтрак для 1-4 классов (160,00)													
378/1998	Поджарка из птицы (пикантная, много растительного, соль, помидорный лист, фасоль вареная сушеная)	100	17,04	28,17	9,00	347,21	запрещено						
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронный отвар, масло сливочное, соль)	150	6,51	4,81	28,44	198,46	варенка						
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	80,00	варенка						
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,20	нет						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,87	0,20	14,48	70,20	нет						
3018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,20	8,42	42,80	нет						
Итого:								28,82	33,78	49,73	728,68		
Завтрак для 5-11 классов (268,20)													
378/1998	Поджарка из птицы (пикантная, много растительного, соль, помидорный лист, фасоль вареная сушеная)	128	21,80	35,28	9,26	434,84	запрещено						
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронный отвар, масло сливочное, соль)	180	8,01	5,41	31,72	202,14	варенка						
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	80,00	варенка						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет						
3018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,20	8,42	42,80	нет						
Итого:								23,41	41,77	57,52	869,68		
Обед для 1-4 классов (270,12)													
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста белокочанная, морковь, растительное, морская соль, специи)	80	0,76	1,65	0,88	38,24	нет						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, лук репчатый, морковь, лук репчатый, много растительного, морковь, специи)	280	5,48	6,27	16,53	148,26	варенка						
388/2017	Птица отварная (пикантная, много растительного, соль, фасоль вареная сушеная)	70	3,24	0,28	0,09	15,84	варенка						
234/2018	Рыбные палочки с маслом (рыба филе, растительное, много сливочного, рыбные палочки от филе минтая в паре сох жареным)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запрещено						
302/2018	Каша рисовая рассыпчатая (рис, сливочное, много сливочного, специи)	180	4,30	8,72	47,10	257,40	варенка						
409/2018	Компот из плодов свежемороженых (яблоки, сливы, сахар, лимонный сок)	300	0,20	0,08	18,44	88,70	варенка						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет						
3018	Хлеб ржано-пшеничный	48	3,58	0,45	21,74	106,78	нет						
Итого:								20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
Обед для 5-11 классов (281,18)													
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста белокочанная, морковь, растительное, морская соль, специи)	100	1,31	3,25	0,47	60,40	нет						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, лук репчатый, морковь, лук репчатый, много растительного, морковь, специи)	280	5,48	6,27	16,53	148,26	варенка						
388/2017	Птица отварная (пикантная, много растительного, соль, фасоль вареная сушеная)	70	3,24	0,28	0,09	15,84	варенка						
234/2018	Рыбные палочки с маслом (рыба филе, растительное, много сливочного, рыбные палочки от филе минтая в паре сох жареным)	110	0,05	16,24	0,08	137,73	запрещено						
302/2018	Каша рисовая рассыпчатая (рис, сливочное, много сливочного, специи)	180	4,30	8,72	47,10	257,40	варенка						
409/2018	Компот из плодов свежемороженых (яблоки, сливы, сахар, лимонный сок)	300	0,20	0,08	18,44	88,70	варенка						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет						
3018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,20	8,42	42,80	нет						
Итого:								24,82	33,82	183,44	1 018,82		
Полдник для 1-4 классов (66,80)													
878/1998	Блинчики жареные с маслом (блинчики от блинницы, много растительного, много сливочного)	110	0,05	9,88	0,08	98,18	запрещено						
Итого:								200	5,80	8,40	8,40	118,00	нет
Полдник для 5-11 классов (76,78)													
388/2018	Блинчики жареные с маслом (блинчики от блинницы, много растительного, много сливочного)	180	0,08	10,86	0,08	98,38	запрещено						
Итого:								200	5,80	8,40	8,40	118,00	нет
Итого:								5,88	17,08	9,48	214,38		

Приятного аппетита!

Исполнитель:  Шалощникова Е.Р.  
Ведущий специалист:  Федорова К.А.  
Заведующий производством:  Зайцева К.И.

2. За 15 минут до начала перемены повара начинают накрывать столы.

3. Комиссия проверила соответствие веса блюд на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 5 тарелок, с разных столов. Вес блюд соответствует указанному в меню.
4. Произведена проверка температуры блюд и напитков. Приготовленные блюда поданы на столы в горячем состоянии.
5. Произведена проверка нарезанного хлеба на столах. Хлеб находится в свежем состоянии.
6. При входе в столовую в наличии раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца, санитайзеры для рук.
7. Все обучающиеся перед входом в столовую моют руки.
8. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.
9. Внешний вид школьной столовой соответствует СанПИН: столы чистые, внешний вид поваров соответствует нормам.

**Вывод комиссии:**

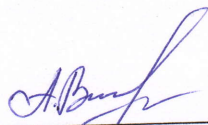
- качество приготовленных блюд	соответствует требованиям
- соответствие меню	соответствует требованиям
- соответствие объема порции	соответствует требованиям
- культура организации питания	соответствует требованиям
- соблюдение графика приема пищи	соответствует требованиям

Организация питания в образовательном учреждении соответствует всем правилам.

**Рекомендации:**

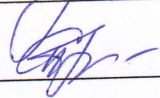
1. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости и полезности принятия горячей пищи.

Родитель ученика 6 «Д»



Виноградов Алексей Валерьевич

Родитель ученика 11 «СОЦ»



Прокофьева Ольга Игоревна