

АКТ
родительского контроля за питанием
от "23" апреля 2025 года
Объект: МБОУ «СШ № 38» (1 корпус)
Адреса: ул. Енисейская, 26

Комиссия в составе: родителя ученика 6 «Д» класса Журавель Ю.В., родителя ученицы 7 «Д» класса Романова Н.И., в целях осуществления контроля за качеством и организацией питания провели проверку в школьной столовой 1 корпуса «СШ № 38» во время обеда.

В результате проверки установлено:

1. Меню на 23.04.2025 г. состояло из:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"									
СШ № 38									
Утверждено: Начальник отдела Общественного питания Ушакова Н.А. 2025 г.									
Меню (О, АР) 23.04.2025									
Согласовано: Директор МБОУ 2025 г.									
№	Наименование и краткое описание блюда	Валовый расход	Блюда	Материалы	Услуги	Себестоимость	Цена	Средняя стоимость	Всего
Завтрак для 1-4 классов (180,00)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	60	2,36	7,49	14,89	186,00	нет		
2/24/2007	Запеканка из творога с яблоками (творог, яблоки, масло сливочное, сахар, яйца, сметана, соль, молоко, уксус, ванилин, изюм, сахар, корица)	160	19,31	16,80	37,06	372,13	запекание		
3/27/2007	Повидло (яблоки, сахар, мед, сливочное масло)	20	0,06	0,02	19,00	50,00	нет		
4/33/2015	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон, мед, сливочное масло)	300/1,67	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
5/33/2015	Яблоки свежие	190	0,40	0,20	9,90	47,00	нет		
6/34/02	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	84,13	нет		
Итого:		24,33	24,21	102,58	731,48				
Завтрак для 5-11 классов (285,20)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
2/24/2007	Запеканка из творога с яблоками (творог, яблоки, масло сливочное, сахар, корица, сметана, соль, молоко, уксус, ванилин, изюм, сахар, корица)	200	25,82	27,09	49,41	498,13	запекание		
3/27/2007	Повидло (яблоки, сахар, мед, сливочное масло)	30	0,12	0,03	19,90	73,00	нет		
4/33/2015	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон, мед, сливочное масло)	300/1,67	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
5/33/2015	Яблоки свежие	190	0,40	0,20	9,90	47,00	нет		
6/34/02	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	10,83	85,80	нет		
Итого:		31,49	29,65	125,83	602,03				
Обед для 1-4 классов (270,18)									
1/27/2015	Винегрет овощной (без лука) (картофель, морковь, свекла, лук, капуста, морковь, масло растительное, соль, уксус, петрушка, чеснок, лук, уксус, соль)	60	1,00	8,12	5,36	60,73	нет		
2/24/2007	Рассольник Ленинградский (картофель, свекла, капуста, морковь, лук, уксус, соль, масло растительное, петрушка, чеснок, лук, уксус, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка		
3/24/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина, соль, лук, морковь, картофель, капуста)	10	2,00	0,80		10,80	варка		
4/33/2015	Сметана к первым блюдам (сметана, соль, сахар, лимонный сок)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисломолочная		
5/33/2015	Котлеты студенческие (говядина, соль, лук, морковь, масло растительное, соль, яйца, картофель, капуста, лук, уксус, соль, хлеб пшеничный, чеснок, петрушка)	90	14,79	14,78	14,20	251,58	запекание		
6/34/02	Картофель отварной (картофель, соль, масло сливочное, вода)	100	2,00	3,29	16,33	103,18	варка		
7/32/2007	Капуста тушеная (капуста, свекла, морковь, лук, картофель, лук, уксус, соль, масло сливочное, морковь, лук, картофель)	60	0,18	1,47	2,40	22,52	тушение		
8/34/02	Компот из черной смородины свежемороженой (смородина, лимонная кислота, сахар, вода)	200	0,80	0,08	18,44	68,70	варка		
9/34/02	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,78	нет		
10/34/02	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
Итого:		27,34	33,80	99,18	816,29				
Обед для 5-11 классов (729,18)									
1/27/2015	Винегрет овощной (без лука) (картофель, морковь, свекла, лук, капуста, морковь, масло растительное, соль, уксус, петрушка, чеснок, лук, уксус, соль)	100	1,04	10,19	8,90	134,50	нет		
2/24/2007	Рассольник Ленинградский (картофель, свекла, капуста, морковь, лук, уксус, соль, масло растительное, петрушка, чеснок, лук, уксус, соль)	280	1,91	5,35	13,83	111,24	варка		
3/24/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина, соль, лук, морковь, картофель, капуста)	10	2,00	0,80		10,80	варка		
4/33/2015	Сметана к первым блюдам (сметана, соль, сахар, лимонный сок)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисломолочная		
5/33/2015	Котлеты студенческие (говядина, соль, лук, морковь, масло растительное, соль, яйца, картофель, капуста, лук, уксус, соль, хлеб пшеничный, чеснок, петрушка)	100	16,44	16,40	15,77	276,38	запекание		
6/34/02	Картофель отварной (картофель, соль, масло сливочное, вода)	100	2,00	3,29	16,33	103,18	варка		
7/32/2007	Капуста тушеная (капуста, свекла, морковь, лук, картофель, лук, уксус, соль, масло сливочное, морковь, лук, картофель)	80	0,26	2,34	5,84	37,61	тушение		
8/34/02	Компот из черной смородины свежемороженой (смородина, лимонная кислота, сахар, вода)	200	0,80	0,08	18,44	68,70	варка		
9/34/02	Хлеб пшеничный	270	4,74	0,67	29,39	141,00	нет		
10/34/02	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	10,83	85,80	нет		
Итого:		32,28	40,82	121,49	990,33				
Полдник для 1-4 классов (80,80)									
1/30/2015	Печенье	60	3,78	9,00	33,50	220,00	нет		
2/30/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня, сахар, лимонная кислота, крахмал, ванилин, вода)	200	0,19	0,05	19,95	97,05	варка		
3/30/2015	Чай без сахара (чай, сахар, вода)	100			0,00	0,01	варка		
Итого:		3,88	8,05	33,50	317,06				
Полдник для 5-11 классов (16,70)									
1/30/2015	Печенье	60	3,78	8,01	33,50	220,00	нет		
2/30/2015	Джем фруктовый порционный 20г (вишня, сахар, лимонная кислота, крахмал, ванилин, вода)	20	0,10		19,76	53,05	варка		
3/30/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня, сахар, лимонная кислота, крахмал, ванилин, вода)	200	0,19	0,05	19,95	97,05	варка		
4/30/2015	Чай без сахара (чай, сахар, вода)	100			0,00	0,01	варка		
Итого:		3,88	8,05	33,50	317,06				
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!									

3. Комиссия проверила соответствие веса блюд на тарелках весу, указанному в меню. Было взвешено 6 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:

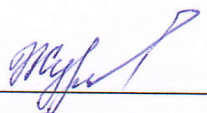
- качество приготовленных блюд	соответствует требованиям
- соответствие меню	соответствует требованиям
- соответствие объема порции	соответствует требованиям
- культура организации питания	соответствует требованиям
- соблюдение графика приема пищи	соответствует требованиям

Организация питания в образовательном учреждении соответствует всем правилам.

Рекомендации:

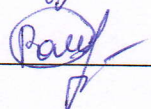
1. На классных часах провести с обучающимися беседы о необходимости и пользе принятия горячей пищи.

Родитель ученика 6 «Д»



Журавель Юлия Витальевна

Родитель ученицы 7 «Д»



Романов Николай Ильич