

проведения родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ СОШ с.Курумоч

от 13.03.2026г.

Комиссия в составе родителей 8 «Б» класса:

Аненкова Татьяна Юрьевна- председатель комиссии;

Сярдова Алеся Александровна- член комиссии;

в присутствии и.о.директора школы Мазурцевой М.С., ответственного по питанию Финтисовой О.И., шеф-повар Сорокиной Г.Н. провели контроль за организацией горячего питания обучающихся в ГБОУ СОШ с.Курумоч.

В ходе проверки была проведена органолептическая оценка блюд, а также дана оценка:

- соответствию реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническому содержанию обеденного зала (помещения для приема пищи), состоянию обеденной мебели, столовой посуды.
- условиям соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличию и состоянию санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объему и виду пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовым предпочтениям детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

ВЫВОДЫ:

ВЫВОДЫ:

При органолептической оценке первого блюда **«Борщ из свежей капусты со сметаной и зеленью»** оценивались внешний вид блюда, вкус, цвет и запах.

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки(свекла, капуста, морковь, лук, картофель).

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

При органолептической оценке второго блюда **«Жаркое по-домашнему из цыплят с огурцом»**

Внешний вид: филе птицы нарезаны ровными порционными кусочками, уложены на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Вкус: умеренно соленый.

Запах: тушеных мяса птицы с луком и томата.

Чай с сахаром

Внешний вид: жидкость-золотисто-коричневого цвета

Цвет: золотисто-коричневый

Вкус: сладкий

2. Данные блюда соответствуют утверждённому меню.
 3. Обеденный зал, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует СанПин.
 4. Обучающиеся перед приёмом пищи моют руки с антибактериальным мылом.
 5. Работники пищеблока при раздаче готовых блюд используют перчатки.
 6. Всё сырьё, поступающее для приготовления пищи, имеет сертификаты качества, хранится в соответствии с СанПин.
 7. Пищевых отходов мало.
 8. При проведении анкетирования среди обучающихся выяснилось, что меню в школе разнообразное, пища вкусная, горячая.
- Перемены хватает для приёма пищи.

Председатель комиссии:

член комиссии:

