

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

от 12.12.2023г.

Комиссия в составе родителей 2 «А» класса:

Комиссарова Н.П. - председатель комиссии;

Пугина Е.Э. - член комиссии;

Адамова И.Н. - член комиссии

в присутствии и.о.директора школы Мазурцевой М.С., ответственного по питанию Финтисовой О.И., шеф-повар Тютерьковой Л.В. 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;
- наличию лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовым предпочтениям детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

ВЫВОДЫ:

1. При органолептической оценке горячего блюда «Каша гречневая рассыпчатая с биточками мясными в томатном соусе».

Каша гречневая внешний вид: зерна крупные полностью набухшие, мягкие, сохранили форму и упругость. Зерна крупы разделяются.

Консистенция: однородная, рассыпчатая.

Цвет: соответствует виду крупы. Приятный запах.

«Биточки мясные в томатном соусе»

Внешний вид: форма биточка – круглая, приплюснутая, сбоку подлит соус.

Консистенция: однородная, сочная, пышная.

Цвет: корочки-коричневый, на разрезе – светло-серый.

Вкус и запах: запеченного мяса, умеренно соленый.

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 и обрабатывают их антисептическим средством «Абактерил».

5. Работники пищеблока имеют маски, 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:

Комисарова Н.П.

член комиссии:

Пугина Е.Э.

Адамова И.Н.

