

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

от 12.09.2024г.

Комиссия в составе родителей 1 «А» класса:

Шемберг Светлана Владимировна - председатель комиссии;

Искрина Олеся Васильевна - член комиссии;

Носова Ирина Вячеславовна - член комиссии

в присутствии директора школы Тихановой Е.А, 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;
- 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 «Запеканке из творога с морковью со сметаной» оценивались внешний вид блюда, цвет и запах. Внешний вид: порционные куски без трещин и подгорелых мест.

Консистенция: однородная, нежная, мягкая.

Цвет: корочки-золотисто-желтый.

Вкус: свойственный продуктам, входящим в данное блюдо.

Запах: слабовыраженный- творога и моркови.

При снятии пробы - запеканка творожная сладкая, вкусная.

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 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:

член комиссии:

Шемберг С.В.

Искрина О.В.

Носова И.В.

