

Акт № 10

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

от 21.02.2024г.

Комиссия в составе родителей 2 «В» класса:

Погодина Юлия Сергеевна - председатель комиссии;

Гладкова Ирина Евгеньевна - член комиссии;

Хивинцева Наталья Михайловна- член комиссии

в присутствии директора школы Тихановой Е.А., ответственного по питанию Финтисовой О.И., шеф-повар (по согласованию) Тютерькова 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 и т.п.;
- 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 каши Геркулесовой молочной оценивались внешний вид блюда, цвет и запах. Каша нормального внешнего вида: зерна крупные набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мягкие.

Цвет: соответствует виду крупы. Приятный запах.

При снятии пробы- каша вкусная, умеренно сладкий и соленый вкус с выраженным вкусом молока.

Бутерброд с маслом и сыром. Чай с лимоном.

2. Данное блюдо соответствовало 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:

Погодина Ю.С.

член комиссии:

Гладкова И.Е.

Хивинцева Н.М.