

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

от 31.01.2025г.

Комиссия в составе родителей 6 «В» класса:

Гордеева Елена Николаевна- председатель комиссии;

Калинкина Валерия Владимировна- член комиссии;

Седякина Галина Михайловна - 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;
- 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 первого блюда **«Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью»** оценивались внешний вид блюда, вкус, цвет и запах.

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук- дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Вкус: капусты в сочетании с овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капусты.

2. При органолептической оценке **«Мясо духовое с картофелем и сол.огурцом»**

внешний вид: кусочки мяса уложены на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей- нежна, мягкая, сочная.

Цвет: мяса-коричневый, овощей натуральный.

Вкус и запах: умеренно соленый, мясной, в сочетании с ароматом овощей.

### **Компот из свежих яблок**

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:

  
Гордеева