

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

от 05.03.2024г.

Комиссия в составе родителей 4 «В» класса:

Сухорукова Елена Юрьевна - председатель комиссии;

Ключникова Юлия Андреевна - член комиссии;

Карпова Екатерина Сергеевна - 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:

- соответствии 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 горячего завтрака **«Макаронные изделия отварные с маслом и фрикадельки из кур с томатным соусом»** оценивались внешний вид блюда, вкус, цвет и запах.

Внешний вид: Макароны уложены горкой, сохранили форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Внешний вид: Фрикадельки в форме шариков одинакового размера.

Консистенция: сочная, нежная

Цвет: сероватый.

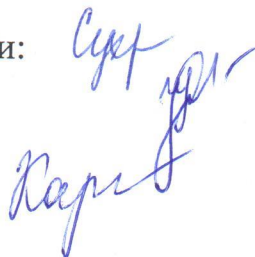
Вкус и запах: свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы на пару.

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:

член комиссии:



Сухорукова Е.Ю.

Ключникова Ю.А.

Карпова Е.С.