

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

от 13.03.2024г.

Комиссия в составе родителей 3 «А» класса:

Рейнке Оксана Валерьевна - председатель комиссии;

Галкина Марина Валерьевна - член комиссии;

Кургина Татьяна Николаевна - член комиссии

в присутствии директора школы Тихановой Е.А, 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 супа с рисом, курицей и зеленью, оценивались внешний вид блюда, цвет и запах.

Суп нормального внешнего вида, картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель и овощи-мягкие; крупа хорошо разварилась.

Цвет: бульона-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: отварной курицы, овощей, вареной крупы.

2. При органолептической оценке Картофельного пюре с квашеной капустой и рыбного Шницеля с томатным соусом:

внешний вид: кшницель имеет овальную форму, равномерно запеченая поверхность, без трещин.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

Цвет: корочки-золотистый.

Вкус и запах: запеченой рыбной массы, умеренно соленый.

Запах: приятный, рыбный.

Внешний вид: протертая картофельная масса, политая маслом, квашеная капуста уложена горкой.

Запах: свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока, сливочного масла и квашеной капусты с растительным маслом.

3. Компот из свежих яблок.

Внешний вид: сироп прозрачный, плоды нарезаны дольками.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: приятный.

4. Данные блюда соответствуют утверждённому меню.

5. Обеденный зал, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует СанПин.

6. Обучающиеся перед приёмом пищи моют руки с антибактериальным мылом и обрабатывают их антисептическим средством «Абактерил».

7. Работники пищеблока имеют маски, при раздаче готовых блюд используют перчатки.

8. Всё сырьё, поступающее для приготовления пищи, имеет сертификаты качества, хранится в соответствии с СанПин.

9. Пищевых отходов мало.

10. При проведении анкетирования среди обучающихся выяснилось, что меню в школе разнообразное, пища вкусная, горячая. Перемены хватает для приёма пищи.

Председатель комиссии:

член комиссии:

Рейнке О.В.

Галкина М.В.

Кургина Т.Н.

Рейнке
Галкина
Кургина