

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

от 27.02.2025г.

Комиссия в составе родителей 7 «В» класса:

Рязанова Ольга Геннадьевна- председатель комиссии;

Ершова Анастасия Николаевна- член комиссии;

Мелкозерова Ольга Владимировна - 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;
- наличие и состоянию санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

ВЫВОДЫ:

- При органолептической оценке первого блюда **«Борщ из свежей капусты со сметаной и зеленью»** оценивались внешний вид блюда, вкус, цвет и запах.

Внешний вид: овощи сохранили форму нарезки(свекла, капуста, морковь, лук, картофель).

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам.

- При органолептической оценке второго блюда **«Плов из птицы»**.

Плов из птицы внешний вид: мясо птицы нарезано кубиками, кусочки целые, рис рассыпчатый.

Консистенция: курицы-мягкая, нежная, риса-мягкая.

Вкус и запах: курицы с ароматом риса и овощей.

Соленый огурец, хлеб.

- При органолептической оценке третьего блюда «Компот из сухофруктов»

Внешний вид: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Цвет: коричневый.

Вкус: сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

Запах: сухофруктов.

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. При проведении анкетирования среди обучающихся выяснилось, что меню в школе разнообразное, пища вкусная, горячая.

Перемены хватает для приёма пищи.

Председатель комиссии:

член комиссии:

Дуданова Д. Г. 
Ершова А. И. 
Миндугаева СВ 