

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

от 05.04.2024г.

Комиссия в составе родителей 2 «Г» класса:

Шкаева Елена Олеговна - председатель комиссии;

Ларюшина Мария Васильевна - 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.
- 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 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.

2. 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.

Свежий огурец, хлеб.

3. 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.

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:

 Шкаева Е.О.

член комиссии:

 Ларюшина М.В.