

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

от 17.03.2025г.

Комиссия в составе родителей 2 «Б» класса:

Голохвастова Светлана Борисовна - председатель комиссии;

Назаренко Татьяна Станиславовна - член комиссии;

Терёхина Екатерина Александровна - член комиссии;

в присутствии и.о.директора школы Мазурцевой 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;

ВЫВОДЫ:

1. При органолептической оценке каши молочной «Дружба» с маслом оценивались внешний вид блюда, цвет и запах. Каша нормального внешнего вида: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом. Консистенция: однородная, вязкая. Цвет: соответствует виду крупы. Приятный запах.

При снятии пробы- каша вкусная, умеренно сладкий и соленый вкус с выраженным вкусом молока.

Чай с сахаром, сыр порционно, хлеб пшеничный.

2. Данные блюда соответствуют утвержденному 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. 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: Назаренко

Шеремина Е. А. 

Голохвастова С. Б. 

