

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

от 20.05.2025г.

Комиссия в составе родителей 3 «В» класса:

Хрестинина Любовь Владимировна- председатель комиссии;

Илюшина Анна Сергеевна- член комиссии;

Гладкова Ирина Евгеньевна- 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;
- 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 первого блюда **«Рассольник «Ленинградский» со сметаной и зеленью»** оценивались внешний вид блюда, вкус, цвет и запах.

Внешний вид: огурцы без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель- брусочками.

Консистенция: овощей-сочная, огурцов- слегка хрустящая, крупа хорошо разварена.

Вкус: острый, умеренно соленый, с умеренной кислотностью.

Запах: огуречного рассола, овощей.

2. При органолептической оценке **«Жаркое по-домашнему из цыплят с соленым огурцом»**

внешний вид: филе птицы нарезаны кусочками, уложены на тарелку вместе с овощами. Овощи сохранили форму нарезки.

Консистенция: мяса и овощей- нежна, мягкая, сочная.

Цвет: филе-коричневый, овощей- темно красный.

Вкус: умеренно соленый, без постороннего привкуса.

Запах: тушеных мяса птицы с луком и томата.

Чай с сахаром

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. 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:

Александров Л. В.
Михайлова А. С.
Михайлова И. Е.