

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

от 30.09.2024г.

Комиссия в составе родителей 2 «Г» класса:

Давыдова Екатерина Александра - председатель комиссии;

Васельцова Мария Викторовна - член комиссии;

Иньшина Екатерина Петровна- 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;
- 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 **«Суп картофельный с горохом и зеленью»** оценивались внешний вид блюда, вкус, цвет и запах.

Внешний вид: картофель нарезан дольками, овощи соломкой.

Консистенция: картофель и овощи мягкие.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: овощей.

«Вермишель отварная с маслом и котлета из мяса в томатном соусе» оценивались внешний вид блюда, вкус, цвет и запах.

Внешний вид: Вермишель уложена горкой, сохранила форму, легко отделяются друг от друга.

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

Вкус: свойственный отварным макаронным изделиям и сливочному маслу, умеренно соленый.

Запах: отварных макаронных изделий и сливочного масла.

Внешний вид: форма котлеты овально-приплюснутая с заостренным концом, сбоку подлит соус.

Консистенция: сочная, однородная, пышная.

Цвет: корочки- коричневый, на разрезе- светло-серый.

Вкус и запах: запеченного мяса, умеренно соленый, без привкуса хлеба.

Салат «Витаминный» из белокочанной капусты с морковью

Компот из кураги и свежих яблок

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 имеют маски, 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:

Давыдова Е.А.

Васельцова М.В.

Иньшина Е.П.

