

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

от 14.10.2024г.

Комиссия в составе родителей 3 «А» класса:

Пугина Екатерина Эдуардовна - председатель комиссии;

Чернышова Валентина Викторовна - 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 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.

Какао с молоком, 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 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:



Пугина Е.Э.

Чернышова В.В.