

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

от 23.10.2024г.

Комиссия в составе родителей 4 «Г» класса:

Домницкая Ольга Сергеевна- председатель комиссии;

Камбина Александра Евгеньевна- член комиссии;

Мисько Дарья 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 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 кнели куриные с томатным соусом» 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.

Кабачковая икра

Компот ягодный

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:

 Домницкая О.С.
 Камбина А.Е.
 Мисько Д.В.