

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

от 26.11.2025г.

Комиссия в составе родителей 3 «В» класса:

Осипова Виктория Александровна- председатель комиссии;

Миронова Елена 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;
- 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 супа картофельного с вермишелью, курицей и зеленью, оценивались внешний вид блюда, цвет и запах.

Суп нормального внешнего вида, картофель и овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварена, но не потеряла форму.

Консистенция: картофель и овощи-мягкие; крупа хорошо разварилась.

Цвет: бульона-золотистый, жира на поверхности-светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и овощей, умеренно соленый.

Запах: отварной курицы, овощей, крупы.

2. При органолептической оценке Капусты тушеной с мясом оценивались внешний вид: смесь тушеной капусты с овощами и мясом. Капуста, лук и морковь нарезаны в виде соломки.

Консистенция: сочная, слабо хрустящая, мясо мягкое и сочное.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус и запах: умеренно соленый, кисло-сладкий.

Запах: тушеной капусты и мяса с ароматом томата, овощей и пряностей.

3. Компот из сухофруктов.

Цвет: присущий вареным плодам в сиропе.

Вкус: кисло-сладкий.

Запах: приятный.

4. Данные блюда соответствуют утверждённому меню.

5. Обеденный зал, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствует СанПин.

6. Обучающиеся перед приёмом пищи моют руки с антибактериальным мылом.

7. Работники пищеблока при раздаче готовых блюд используют перчатки.

8. Всё сырьё, поступающее для приготовления пищи, имеет сертификаты качества, хранится в соответствии с СанПин.

9. Пищевых отходов мало.

10. При проведении анкетирования среди обучающихся выяснилось, что меню в школе разнообразное, пища вкусная, горячая. Перемены хватает для приёма пищи.

Председатель комиссии:

член комиссии: