

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

от 29.01.2026г.

Комиссия в составе родителей 6 «А» класса:

Аненкова Татьяна Юрьевна- председатель комиссии;

Балькина Елена Юрьевна- член комиссии;

Ладыгина Юлия Ивановна - член комиссии

в присутствии и.о.директора школы Мазурцевой М.С., 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:

- соответствии 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 **«Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью»** оценивались внешний вид блюда, вкус, цвет и запах.

Внешний вид: капуста нарезана шашками, морковь, лук- дольками.

Консистенция: капуста упругая, овощи мягкие.

Вкус: капусты в сочетании с овощами, умеренно соленый.

Запах: свойственный овощам, капусты.

2. При органолептической оценке **«Гороховое пюре с маслом»** Котлета домашнему с томатно-сметанным соусом

Внешний вид: пюре полито маслом.

Консистенция: однородная.

Цвет: соответствует виду бобовых.

Вкус: умеренно соленый, соответствует виду бобовых.

Запах: соответствует виду бобовых.

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

Консистенция: однородная, сочная, пышная.

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

Вкус и запах: запеченного мяса, умеренно соленый.

Винегрет овощной

Компот ягодный

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 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: