

По результатам родительского контроля питания учащихся 1-11 классов

Комиссия по контролю организации горячего питания обучающихся в составе: Тарасенко А.В. - директора школы, председатель комиссии, Грачёва А.В. – специалист по кадрам, Некрасова С.Н. – социальный педагог, представители родительской общественности – Бурак О.С., Воронова Е.С. провели контроль организации и качества питания обучающихся 1- 11 классов.

Контролю подлежал приём пищи: обед.

Результаты проверки:

1. Ассортимент продукции соответствует меню, утверждённому директором школы на 29.01.2024 года.

Обед состоял: суп с говяжьими фрикадельками, котлета говяжья, капуста тушёная, компот из свежих ягод, хлеб ключевской.

2. Качество готовой продукции соответствует технологическим требованиям. Органолептические показатели в норме.

Внешний вид супа: на поверхности жидкой части видны блёстки масла, бульон наваристый, имеет характерный насыщенный цвет, умеренно солёный. Овощи не переварены, сохранена целостность нарезки.

Основное блюдо соответствует стандартам: котлета в меру солёный. Консистенция - мягкая, сочная.

На гарнир тушеная капуста. Для приготовления этого блюда используются только свежие овощи, что позволяет сохранить полезные свойства для организма. Овощи не переварены, т.к выдержан температурный режим.

Компот: средней густоты, прозрачный, вкус кисло-сладкий, сохранён естественный вкус фруктов, хорошо утоляет жажду.

3. Вес готовых блюд соответствует норме, указанной в меню.

4. Для питьевого режима используется бутилированная вода.

5. Приём пищи обучающимися организован на должном уровне:

- для мытья рук оборудованы краны с горячей и холодной водой, в наличии туалетное мыло, антисептическое средство для рук, автоматы для сушки рук;

- культура поведения обучающихся в столовой соответствует нормам этикета, нарушений правил поведения в столовой не зафиксировано;

- посуда чистая, имеет глянцевый блеск; сколов на посуде не обнаружено; в обеденном зале чисто; внешний вид работников пищеблока аккуратный.

6. Классные руководители присутствуют в столовой и контролируют приём пищи обучающимися;

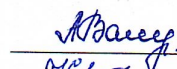
7. По результатам дегустации готовой продукции родителями и опроса мнений обучающихся по качеству, вкусу приготовленных блюд дана хорошая оценка.

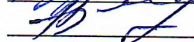
8. После приёма пищи детьми проверено наличие и объём отходов (менее 10%).

Выводы и предложения:

1. Качество приготовленных блюд отличное, соблюдены все технические предписания. Горячее питание школьников организовано на должном уровне.

Подписи:

 А.В. Тарасенко.
 С.Н. Некрасова.
 А.В. Грачёва.

 О.С.Бурак.
 Е.С. Воронова.