

По результатам родительского контроля питания учащихся 1-11 классов

Комиссия по контролю организации горячего питания обучающихся в составе: Рогашова Н.В.- директора школы, председатель комиссии; Некрасова С.Н. – социальный педагог; Грачёва А.В. – специалист по кадрам; представители родительской общественности – Чашленкова Н.В., Стаховская А.А., Дю-Розуа В.В., 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 14.05.2025 года.

Обед состоял: суп крестьянский с пшеном из говядины, печень по строгоновски, картофельное пюре, компот из сухофруктов, салат Камчатский из консервированных овощей, 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 и крупа не переварены, сохранена целостность нарезки.

Салат заправлен рафинированным растительным маслом, овощи нарезаны кубиками.

Основное блюдо соответствует стандартам: печень нарезана брусочками длиной 3-4 см. Вкус и запах - свойственные жареной печени в меру солёный. Консистенция - мягкая, сочная, без грубой пленки.

На гарнир картофельное пюре однородной массы без комочков, с добавлением сливочного масла.

Компот: средней густоты, вкус кисло-сладкий, 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.

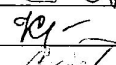
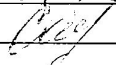
6. Классные руководители присутствуют в столовой и контролируют приём пищи обучающимися;

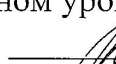
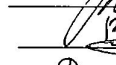
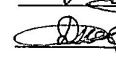
7. По результатам дегустации готовой продукции родителями и опроса мнений обучающихся по качеству, вкусу приготовленных блюд дана отличная оценка.

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:  Н.В. Рогашова.
 С.Н. Некрасова.
 А.А. Стаховская.

 А.В. Грачёва.
 Н.В. Чашленкова.
 В.В. Дю-Розуа.