

По результатам родительского контроля питания учащихся 1-11 классов

Комиссия по контролю организации горячего питания обучающихся в составе: Рогашова Н.В. – директор школы и председатель комиссии; Грачёва А.В. – специалист по кадрам; Некрасова С.Н. – социальный педагог; Иванова Ю.Г. – медицинский работник школы; представители родительской общественности – Агафонова М.Н., Балдина Е.А. 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 03.10.2024 года.

Обед состоял: салат из свежих помидор; борщ со свежей капустой на курином бульоне; плов из куриного мяса. Компот из сухофруктов и хлеб.

2. Качество готовой продукции соответствует технологическим требованиям.

Органолептические показатели в норме: помидоры нарезаны в салате кубиками, лук репчатый нарезан мелко, овощи заправлены растительным маслом. Вкус, цвет и запах, свойственный свежим овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно солёный.

Внешний вид борща: на поверхности жидкой части видны блёстки масла, бульон наваристый, имеет характерный насыщенный цвет, умеренно солёный. Овощи не переварены, сохранена целостность нарезки. Компот: средней густоты, прозрачный, вкус кисло-сладкий, сохранён естественный вкус чернослива, 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;

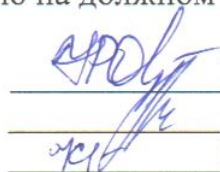
7. По результатам дегустации готовой продукции родителями и опроса мнений обучающихся по качеству, вкусу приготовленных блюд дана отличная оценка.

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

Выводы и предложения:

1. Качество приготовленных блюд отличное. Горячее питание школьников организовано на должном уровне.

Подписи:



Н.В. Рогашова.

А.В. Грачева.

С.Н. Некрасова.



М.Н. Агафонова.

Е.А. Балдина.

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, Грачёва А.В. – специалист по кадрам, Некрасова С.Н. – социальный педагог, представители родительской общественности – Матийкова Е.В., Сеница И.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 10.10.2024 года.

Обед состоял: суп рисовый с курицей, курица тушёная с овощами, помидор свежий, компот из свежих ягод, хлеб ключевской.

2. Качество готовой продукции соответствует технологическим требованиям.

Органолептические показатели в норме.

Холодная закуска: свежий помидор, нарезанный дольками, куски ровные.

Внешний вид супа: на поверхности жидкой части видны блёстки масла, бульон наваристый, имеет характерный насыщенный цвет куриного бульона, умеренно солёный. Рис не переварен.

Основное блюдо соответствует стандартам: филе курицы сочное, сохранена целостность нарезки овощей. 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;

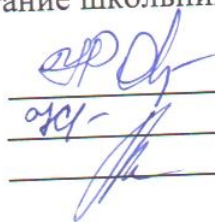
7. По результатам дегустации готовой продукции родителями и опроса мнений обучающихся по качеству, вкусу приготовленных блюд дана отличная оценка.

8. После приёма пищи детьми проверено наличие и объём отходов (менее 5%).

Выводы и предложения:

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

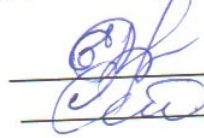
Подписи:



Н.В. Рогашова.

С.Н. Некрасова.

А.В. Грачева.



Е.В. Матийкова

И.В. Сеница.