

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 – Луговской А.В., Борисова Е.В., Сидорова 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 и.о директора школы на 11.04.2024 года.

Обед состоял: салат из свежих помидор; борщ со свежей капустой на курином бульоне; плов из куриного мяса. Компот из свежего чернослива 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: А.В. Тарасенко А.В. Тарасенко.

А.В. Луговской А.В. Луговской.

А.В. Грачёва А.В. Грачёва.

Е.В. Борзякова Е.В. Борзякова.

С.Н. Некрасова С.Н. Некрасова.

Е.С. Сидорова Е.С. Сидорова.