

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, Иванова Ю.Г. - медицинская сестра, представители родительской общественности –Хомец З. И., Максименко Е.И., Медведчук И.И., 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 12.12.2024 года.

Обед состоял: суп рисовый с курицей, курица тушёная с овощами, помидор свежий, компот из консервированных абрикосов и персиков, 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.

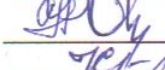
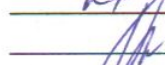
8. После приёма пищи детьми проверено наличие и объём отходов (менее 15%).

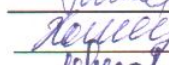
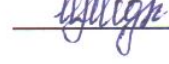
Выводы и предложения:

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.

 Ю.Г. Иванова.
 Е.И. Максименко.
 З.И. Хомец.
 И.И. Медведчук.