

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 – Путилова С.М., Козлова А.Б. 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 20.02.2025 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.

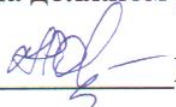
6. Классные руководители присутствуют в столовой и контролируют приём пищи обучающимися;

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:

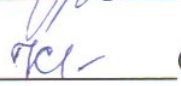
1.Качество приготовленных блюд отличное. Горячее питание школьников организовано на должном уровне.

Подписи:  Н.В.Рогашова.

 Ю.Г. Иванова.

 А.В. Грачёва.

 А.Б. Козлова.

 С.Н. Некрасова.

 С.М. Путилова.