

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, Фуфаева О.И. медицинский работник ДС «Ёлочка», представители родительской общественности –Швецова А.С., Горак Е.С., Тарабыкина А.Г. 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 25.04.2025 года.

Обед состоял: салат из свежего огурца и помидор, суп овощной с говяжьим мясом, макароны с котлетой из говядины. Компот из сухофруктов и хлеб.

2. Качество готовой продукции соответствует технологическим требованиям.

Органолептические показатели в норме.

Свежие овощи нарезаны в салате кубиками, лук репчатый нарезан мелко, добавлен свежий укроп. Овощи заправлены растительным маслом. Вкус, цвет и запах, имеет свойственный свежим овощам в сочетании с луком и растительным маслом, умеренно солёный. Внешний вид супа соответствует стандартам: на поверхности жидкой части видны блёстки масла, бульон наваристый, имеет характерный насыщенный цвет, умеренно солёный. Овощи не переварены, сохранена целостность нарезки. Основное блюдо соответствует стандартам: котлета в меру соленая, консистенция - мягкая, сочная, макароны не переварены. 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;

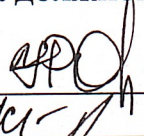
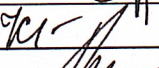
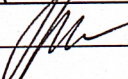
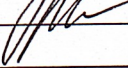
7. По результатам дегустации готовой продукции родителями и опроса мнений обучающихся по качеству, вкусу приготовленных блюд дана отличная оценка.

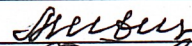
8. После приёма пищи детьми проверено наличие и объём отходов (менее 5%).

Выводы и предложения:

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

Подписи:

 Н.В. Рогашова.
 С.Н. Некрасова.
 А.В. Грачева.
 А.Г. Тарабыкина.

 О.И. Фуфаева.
 А.С. Швецова.
 Е.С. Горак.