

**по результатам родительского контроля питания учащихся 1- 11 классов**

Комиссия по контролю организации горячего питания школьников в составе:  
Ишутина Ю.П.– директор школы, председатель комиссии, Костюк Е.А. -медсестра школы, Головина Н.Н. - социальный педагог, представители родительской общественности – Обедиентова И.Ю., Зайчук Н.А., Грашовень С.В.

провели контроль организации и качества питания учащихся 1-11 классов.  
Контролю подлежал прием пищи: обед.

Результаты проверки:

1.Ассортимент продукции соответствует меню, утвержденному директором школы на 22.01. 2024 г.

**Обед: салат из моркови, свекольник на мясном бульоне со сметаной, рыба треска, запеченная в молочном соусе, рис отварной, компот из яблок и груш с вит. «С», хлеб пшеничный.**

2.Качество готовой продукции соответствует технологическим требованиям. Органолептические показатели хорошие: морковь нарезана соломкой, салат уложен горкой. Консистенция мягкая, сочная, вкус и запах, свойственный моркови с сахаром.

Первое блюдо: овощи сохранили форму нарезки, мягкие. Соблюдено соотношение жидкой и плотной части. Вкус кисло-сладкий, умеренно солёный. Запах продуктов, входящих в свекольник.

Второе блюдо: на поверхности рыбы румяная корочка, цвет золотисто-коричневый; консистенция мягкая, , сочная, сохранившая форму; вкус и запах – свойственный припущенной рыбе. Гарнир : зерна риса целые, хорошо набухшие, легко разделяются; консистенция рассыпчатая, мягкая. Цвет белый, запах отварного риса с маслом.

Третье блюдо: яблоки и груши нарезаны дольками , сироп прозрачный с незначительным количеством взвешенных частиц, не вызывающих помутнения. Цвет светло-желтый, вкус кисловато-сладкий, консистенция плодов мягкая, запах – типичный для варёных, настоявшихся в сиропе плодов.

3. Вес блюд соответствует норме, указанной в меню. На линии раздачи выставлено контрольное блюдо.

5.Для питьевого режима используется бутилированная вода.

6.Прием пищи обучающимися организован на должном уровне:

- для мытья рук оборудованы краны с горячей и холодной водой, в наличии туалетное мыло, бумажные полотенца;

- культура поведения учащихся в столовой соответствует нормам этикета;

- посуда чистая; сколов на посуде не обнаружено; в обеденном зале чисто, внешний вид сотрудников пищеблока аккуратный.

7. Педагоги присутствуют в столовой и контролируют питание учащихся.

8. По результатам дегустации пищи родителями и опроса мнения учащихся по качеству приготовленных блюд дана отличная оценка.

9. После приёма пищи детьми проверено наличие и объём отходов (около 2 %).

**Выводы и предложения.**

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

Подписи:

Ишутина Ю.П.

Обедиентова И.Ю.

Грашовень С.В.

Костюк Е.А.

Зайчук Н.А.

Головина Н.Н.