

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., Нуркаева Н.А., Грашовень С.В., Боденко М.М.

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 26.02. 2024 г.

Обед: салат «Школьные годы», суп гречневый на мясном бульоне , бефстроганов, рис отварной, компот из смеси сухофруктов с вит. «С», хлеб пшеничный.

2.Качество готовой продукции соответствует технологическим требованиям. Органолептические показатели хорошие: консистенция салата сочная, вкус и запах характерный для смеси используемых овощей с привкусом и ароматом растительного масла, компоненты нарезаны равномерно в соответствии с технологией приготовления. Первое блюдо: овощи нарезаны кубиками, крупа хорошо разварилась , но не потеряла форму. Коренья мягкие, крупа мягкая. Цвет бульона золотистый, вкус умеренно солёный. Второе блюдо: отварное мясо нарезано тонкими брусочками, длиной 3-4 см, массой 5-7 г с протёртой морковью в соусе, аккуратно уложено на тарелке. Консистенция мяса мягкая, соуса однородная, слегка вязкая. Запах мяса с ароматом сметаны, моркови, вкус умеренно солёный. Гарнир : зерна риса целые, хорошо набухшие, легко разделяются; консистенция рассыпчатая, мягкая. Цвет белый, запах отварного риса с маслом.

Третье блюдо: сухофрукты сохранили форму, жидкая часть прозрачная.

Консистенция плодов мягкая, цвет коричневый, вкус сладкий, запах сухофруктов.

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 (1 %).

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.

Боденко М.М.

Костюк Е.А.

Нуркаева Н.А.

Головина Н.Н.