

по результатам родительского контроля питания учащихся 1- 11 классов
Дата 19 АПРЕЛЯ 2024 г.

Комиссия по контролю организации горячего питания школьников в составе:

Уловский А.Н. – врио директора школы, председатель комиссии, Костюк Е.А. медсестра школы, Головина Н.Н. - социальный педагог, представители родительской общественности – Афиногенов И.В., Боденко М.М., Обедиентова И.Ю., Нуркаева Н.А., Зайчук Н.А.

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 19.04. 2024 г.

Обед: суп картофельный с куриными фрикадельками (вес порции 1/250г), плов из птицы (вес порции 1/200 г; 1/250 г), салат из свежих огурцов (вес порции 1/60г, 1/100 г), компот из чернослива - 1/200г, хлеб -1/50 г.

2.Качество готовой продукции соответствует технологическим требованиям. Вес соответствует норме, указанной в меню. Органолептические показатели хорошие

Салат: сочной консистенции, овощи нарезаны ломтиками, вкус и запах, свойственный свежим огурцам.

Суп: бульон светло-золотистого цвета, картофель нарезан кубиками, овощи сохранили форму, консистенция мягкая. Вкус фрикаделек, свойственный куриному мясу, овощи сохранили форму, не разварены, вкус в меру солёный. Запах продуктов, входящих в суп.

Компот: сироп прозрачный, цвет светло – коричневый, вкус кисловато-сладкий, соотношение жидкой и плотной частей в сиропе соблюдено.

3. На линии раздачи выставлено контрольное блюдо.

4.Для питьевого режима используется бутилированная вода.

5.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 в столовой соответствует нормам этикета;

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

6. В обеденном зале размещены дезинфицирующие средства и инструкции по их применению.

7. Педагоги присутствуют в столовой и контролируют питание учащихся.

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

9. После приёма пищи детьми проверено наличие и объём отходов (1 % отходов).

Выводы и предложения.

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

Подписи:

Нуркаева Н.А.

Головина Н.Н.

Уловский А.Н.

Боденко М. М.

Костюк Е.А.

Обедиентова И.Ю.

Афиногенов И.В.

Зайчук Н.А.