

Протокол проведения дегустации горячего питания для обучающихся школы комиссией родительского контроля

от 14.11.2024 г.

Присутствовали:

Головачева В.В. – заместитель директора по УВР МБОУ СОШ Горячие Ключи;

Василенко А. К.– медицинская сестра врача-педиатра амбулатории №1 ГБУЗ «Курильская ЦРБ»;

Берил А.Н. – член общешкольного родительского комитета;

Копейка Н.А.. - представитель родительского комитета Школы;

Брюхова М.Б. – представитель родительского комитета Школы;

Соболев О.С.- представитель родительского комитета Школы;

Турпитко В.В. - представитель родительского комитета Школы;

Бибарсова В.А. - представитель родительского комитета Школы;

Одилова Б.Х. представитель родительского комитета Школы;

Симонова К.А.. - представитель родительского комитета Школы;

Ищенко О.А. – социальный педагог школы.

Повестка заседания:

1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
2. Проверка на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
3. Контроль организации работы на пищеблоке;
4. Контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
5. Проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
6. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
7. Проведение органолептической оценки готовой пищи, по следующим критериям: цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т. д.;
8. Проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
9. Рекомендации по совершенствованию организации школьного питания.

Решение:

1. Признать, что нормы при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания соблюдены.
2. Признать, что складские и другие помещения пригодны для хранения продуктов питания, условия их хранения соблюдены.
3. Работа на пищеблоке организована в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2. 2821-10, СанПиН 2.4.5. 2409-08, СанПиН 2.3/2.4.3590-90 по питанию школьников.
4. При готовке используются продукты питания надлежащего срока годности.
5. Пища соответствует физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.
6. Работники пищеблока соблюдают правила личной гигиены.
7. Продукция общественного питания соответствует требованиям, предъявляемым к ее качеству (результаты органолептической оценки продукции см. приложение1). Средний балл – 5.00.
8. Объемы приготовленного питания соответствуют объему разовых порций и количеству детей.
9. Признать работу школьной столовой соответствующей нормам, предъявляемым к организации детского питания.

Ответственный за питание:

Социальный педагог:

Головачева В.В.

Ищенко О.А.

Приложение 1

**Средние показатели органолептической оценки готовых блюд МБОУ СОШ
с. Горячие Ключи имени Героя Советского Союза Вилкова Н.А.**

Дата	Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе					
		Внешний вид	Текстура	Консистенция	Запах	Вкус	Примечание
12.11.2024 г.	Каша рисовая с изюмом	5	5	5	5	5	
	Компот из сухофруктов	5	5	5	5	5	
	Суп картофельный с крупой	5	5	5	5	5	
	Макаронны с мясной тефтелей	5	5	5	5	5	
	Рис с фрикаделькой рыбной	5	5	5	5	5	
	Салат свежий витаминный	5	5	5	5	5	
	Чай с лимоном	5	5	5	5	5	
	Блинчики	5	5	5	5	5	
13.11.2024 г.	Сырники с повидлом	4,5	4,5	5	5	4,5	
	Кисель	5	5	5	5	5	
	Суп с макаронами и картофелем	5	5	5	5	5	
	Макаронны с жаренной птицей	5	5	5	5	5	
	Голубцы	5	5	5	5	5	
	Какао на цельном молоке	5	5	5	5	5	
14.11.2024 г.	Каша «Дружба»	5	5	5	5	5	
	Компот из свежих ягод	5	5	5	5	5	
	Суп гречневый	5	5	5	5	5	
	Картофель с гуляшем	5	5	5	5	5	
	Макаронны с курицей тушенной в сливочном соусе	5	5	5	5	5	
	Какао на цельном молоке	5	5	5	5	5	
	Салат витаминный	5	5	5	5	5	
	Ватрушка	5	5	5	5	5	
	ИТОГО:	5	5	5	5	5	
	СРЕДНИЙ БАЛЛ:	5					