

по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ Оськинская СШ

Дата: 19.09.2025 г.

Время: 10.00

Комиссия в составе: Коняхина О.В. председатель (родительский контроль) 4 класс, Паулкина Е.В. член комиссии (родительский контроль) 1 класс, Радаева О.П. член комиссии (родительский контроль) 10 класс, Вишнякова А.Н. член комиссии (родительский контроль) 5 класс.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Наличие ежедневного меню (да/нет): Да
2. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню: Да
3. Соответствие меню-дня перспективному меню: Да
4. Технология приготовления блюд соблюдается (да/нет): Да
5. Качество готовой продукции: Соответствует нормам СанПин
6. Организация приема пищи учащимися: По графику
7. Соблюдение графика работы столовой: Да
8. Внешний вид сотрудников столовой: Сотрудники пищеблока в униформе, в перчатках.
9. Причины не соответствия (указать): Не выявлено.

Вывод: в результате проверки установлено, что нарушений в организации питания, температурном режиме пищи не обнаружено, качество готовой продукции удовлетворительно, объем и выход готовой продукции соответствует нормам СанПин, технология приготовления блюд соблюдается, все сотрудники пищеблока в униформе, защитных перчатках, имеется график приема пищи. Время перемены во время обеда соответствует нормам СанПин. Жалоб и претензий со стороны обучающихся нет. В помещении чисто светло. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Подписи:

Коняхина О.В., (родительский контроль) _____
Радаева О.П., (родительский контроль) _____
Паулкина Е.В., (родительский контроль) _____
Вишнякова А.Н. (родительский контроль) _____

Ответственный за организацию питания Алетдинова А.С. _____

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии: Коняхина О.В., Радаева О.П.,
Паулкина Е.В., Вишнякова А.Н.

Дата проведения оценки: « 19 » сентября 2025 г.

Органолептические показатели продукта

Обед

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ 1 салат из белокошачьих корусти (закуска)	уложен в салатник горкой, поверхность блестящая от растительного масла	свежий, острый, легкая остротой сладостного	консистенция хрустящая и сочная	
№ 2 куриный суп лапша (1 блюдо)	бульон золотистый, овощи и лапша, согревающий аромат, много зелени	умеренно соленый, ароматный		
№ 3 Тертая картошка (миска)	в виде шарики с ровной поверхностью, корочкой, румяная	тушеная, рыхлая, овощей с рисом	консистенция пыльная, сочная, однородная	
№ 4 гарнир Печеная картошка с майонезом	зерно набухшее, разваренное, сверху покрыта сливочным маслом	умеренно соленый		
№ 5 Кисель фруктовый Сок (1 лит)	однородный без комочков. В упаковке прозрачный, желтый	вишневый, зимний, сладкий	срок годности соответствует.	
№ 6 Яблочный пирог	лапша ровная, порезана.	свойственный яблочный	легкий, корочка румяная	

Подпись:

Коняхина О.В., родительский комитет – председатель комиссии

Радаева О.П., родительский комитет – член комиссии

Паулкина Е.В., родитель – член комиссии

Вишнякова А.Н. родитель – член комиссии