

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии: Попова Марина Васильевна,
Паулкина Елена Владимировна,
Аверина Ольга Викторовна

Дата проведения оценки: «10» ноября 2023 г.

Органолептические показатели продукта

Обед

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ салат из свежих овощей с растительным маслом	салат мелко изрубленный, мелко-машинный	умеренно соленый, свойственна свежесть	е армидной растительного масла	15
№ суп лапша куриная	фасоли лапши окрашенной форму буровой-золотистой	умеренно соленый	вкусный	15
№ тефтели рыбные	в виде шариков, с ровной поверхностью короткая	умеренно соленый, вкус рыбы	попыхов, сочные	15
№ каша гречневая	зерна набухшие, разваренные	свойственна густота крупы	попыхов, сверху сливочным маслом	15
№ хлеб пшеничный	ломтики ровные наружные	свежий	мягкий	15
№ кисель фруктовый	прозрачный, без комочков, розоватый	кисло-сладкий с фруктовым вкусом, фруктовый	слишком жидкий - разный средний густоты	15
№ печенье в коробочной уп.	пропеченное, золотистое матовое	очень приятный сливочный вкус	цвет равномерный и приятный	15
№				

Подпись членов родительского контроля:

Попова М.В. (родительский контроль)

Паулкина Е.В. (родительский контроль)

Аверина О.В. (родительский контроль)

М.В. Попова
Е.В. Паулкина
О.В. Аверина

АКТ№ 2

по итогам проведения общественного (родительского) контроля питания
в МКОУ Оськинская СШ

Дата: 10.11.2023 г.

Время: 10.00

Комиссия в составе: Попова М.В. председатель (родительский контроль) 11 класс,
Паулкина Е.В. член комиссии (родительский контроль) 9 класс, Аверина О.В. член
комиссии (родительский контроль) 2 класс.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

- 1.Наличие ежедневного меню (да/нет): Да
- 2.Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню: Да
- 3.Технология приготовления блюд соблюдается (да/нет): Да
- 4.Качество готовой продукции: Соответствует нормам СанПин
- 5.Организация приема пищи учащимися: По графику
- 6.Соблюдение графика работы столовой: Да
- 7.Внешний вид сотрудников столовой: Сотрудники пищеблока в униформе, в перчатках.
- 8.Санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала: в удовлетворительном состоянии;
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 и перчатках. К каждому меню разработаны технологические карты. Жалоб и претензий со стороны обучающихся нет. В помещении чисто светло. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Попова М.В. (родительский контроль)

Паулкина Е.В. (родительский контроль)

Аверина О.В. (родительский контроль)

Ответственный за организацию питания Алетдинова А.С.

