

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии: Бочкарева Ю.А., Радаева О.П.,
Паулкина Е.В., Кукушкина А.А.

Дата проведения оценки: «21» сентября 2024 г.

Органолептические показатели продукта

Обед

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ <u>Зинцет овощной</u>	<u>Овощи нарезаны дольками, капуста рубленая, жареные растительными маслами</u>	<u>умеренно солен, соответствует вкусовым</u>	<u>машинно-красный, вкусный</u>	<u>5</u>
№ <u>Суп Рассольник</u>	<u>бульон золотистый, мясо, рye овощи маринованные,</u>	<u>умеренно солен, ароматная</u>		<u>5</u>
№ <u>Котлетки куриные</u>	<u>равномерно обжарено с обеих сторон, пошное, соковыуженный гарнир</u>	<u>жаренное мясо, умеренно солен</u>	<u>на срезе светло-серое</u>	<u>5</u>
№ <u>Каши гречневая рассыпчатая</u>	<u>расквашенная, зерно хорошо прожаренное</u>	<u>умеренно солен, пересолен, зерна крупные</u>	<u>пошита сверху сливочным маслом</u>	<u>5</u>
№ <u>Чай черный с сахаром</u>	<u>золотисто-коричневый цвет, напиток в стакан</u>	<u>свойственной чаю</u>	<u>чуть терпкий, сладкий вкус</u>	<u>5</u>
№ <u>Сок фруктовый</u>	<u>упакован в упаковку промышленного производства</u>	<u>Яблочный, вишневый</u>	<u>срок годности на упаковке соответствует</u>	<u>5</u>
№ <u>Хлеб пшеничный</u>	<u>ломтики ровной нарезки, свежий</u>	<u>мелкий, короткая крумящая</u>		<u>5</u>
№				

Подпись членов родительского контроля:

Бочкарева Ю.А. (родительский контроль)

Радаева О.П. (родительский контроль)

Паулкина Е.В. (родительский контроль)

Кукушкина А.А. (родительский контроль)

Бочкарева Ю.А.
Радаева О.П.
Паулкина Е.В.
Кукушкина А.А.

по итогам проведения общественного контроля питания
в МКОУ Оськинская СШ

Дата: 27.09.2024 г.

Время: 09.55

Комиссия в составе: Бочкарёва Ю.А. председатель (родительский контроль) 1 класс, Паулкина Е.В. член комиссии (родительский контроль) 10 класс, Кукушкина А.А. член комиссии (родительский контроль) 3 класс, Радаева О.П. член комиссии (родительский контроль) 9 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. Жалоб и претензий со стороны обучающихся нет. В помещении чисто светло. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии общественного контроля:

Бочкарёва Ю.А. (родительский контроль)

Радаева О.П. (родительский контроль)

Паулкина Е.В. (родительский контроль)

Кукушкина А.А. (родительский контроль)

Ответственный за организацию питания Алетдинова А.С.







