

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Ф.И.О. члена комиссии: Коняхина Ольга Васильевна,

Паулкина Елена Владимировна, Радаева Ольга Петровна,
Вишнякова Анна Николаевна

Дата проведения оценки: « 20 » января 2026 г.

Органолептические показатели продукта

Обед

Дегустируемый продукт	Оценка по 5-балльной системе			
	Внешний вид	Вкус	Примечание	Общий балл
№ закуска салат из свежих овощей, помидор, огурец и лук с майонезом	овощи нарезаны ломтиками, лук - репчатый, помидоры нарезаны кубиками, уложен в салатник	свежий, овощной, помидор, огурец, лук		5
№ 1 блюдо Ухи и свежий картофель с говядиной	бульон золотистый, овощи нарезаны кубиками, лук, морковь соломкой	картушка в соевом соусе, овощи в составе ухи умеренно солен		5
№ 2 блюдо Тертая говядина (говядина)	в виде шариков, равномерной формы	тушеное мясо, умеренно солен		5
№ гарнир Картофельное пюре с мясом, сливочным маслом	протертая картофельная масса с кремовой, отменной, нежной, сливочной массой	картофель, с привкусом сливочного масла и картофеля		5
№ Компот из сухофруктов	напиток в стакане, светло-коричневый, с сухофруктами	сладкий в меру, ароматный		5
№ Десерт в/с пшеничной	корочка золотистая, начинка белая, начинка равномерно распределена	свежий, сладкий		5
Фрукт Банан	желтый, соответствующий данному фрукту			5

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

Коняхина
Радаева
Паулкина
Вишнякова

по итогам проведения общественного контроля питания
в МБОУ Оськинская СШ

Дата: 20.01.2026 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.