

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования №4»
г.Тула

Протокол №3

проверки горячего питания для обучающихся центра в столовой, расположенной по адресу: г.Тула, ул. 4-ый проезд, д. 64, представителями родительского контроля.

Дата проверки: 15.11.2022 г.

Время проверки: 9:00 и 12:00

Цель проверки: качество приготовленных блюд, температурный режим, соответствие приготовленных блюд примерному двухнедельному циклическому меню, количество отходов после приёма пищи детьми, соблюдение графика приёма пищи.

Родительский контроль в составе:

- 1.Абросимова Людмила Васильевна – организатор родительского контроля центра образования.
- 2.Пуга Галина Николаевна – ответственный за организацию горячего питания центра образования.
- 3.Кудинова Мария Александровна – представитель родительской общественности от 1Б класса.

В ходе проверки было установлено:

- 1.Меню на текущий день соответствовало утверждённому единому примерному двухнедельному циклическому меню для обучающихся 7-11 лет в общеобразовательных организациях, расположенных на территории Тульской области.
2. Завтрак состоял из следующих блюд: масло сливочное (порциями) было свежее сладко-солёное с батоном. Каша рисовая молочная имеет запах, свойственный молочному блюду, рис хорошо проварен, но недостаточно сахара, вкус слегка солоноватый. Блюдо достаточно горячее. В кофейном напитке сахара мало, поэтому дети пили его без удовольствия.
3. Обед состоял из следующих блюд: винегрет с растительным маслом, щи из свежей капусты со сметаной, картофель отварной в молоке, котлета рыбная, компот из кураги, хлеб ржано-пшеничный и батон йодированный.

Винегрет состоял из картофеля, моркови, свёклы, солёных огурцов, репчатого лука. Овощи в винегрете были разной формы и размера, что недопустимо. Картофель переварен. Щи из свежей капусты были горячие, приготовлены на мясном бульоне со сметаной. Сметана проходит тепловую обработку и после этого добавляется в готовое блюдо. Рыбная котлета однородной массы, имеет вкус и запах рыбы, плотная, не разваливается. Компот из кураги насыщенный, но мало сахара.

Следует отметить хорошую организацию работниками столовой: столы были накрыты вовремя, в соответствии с графиком приёма пищи. Столовые приборы находятся в

кассетах ручками вверх. Посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами вовремя заменяется.

Выход реализуемых блюд соответствует утверждённому меню. Времени для принятия пищи достаточно. Дети не любят рыбные блюда, поэтому много порций ушло в отходы. После приёма еды и ухода детей из столовой работники проводят уборку посуды и мытьё столов дезинфицирующими средствами. У сотрудников имеется специальная одежда для работы: костюм, шапочка, перчатки и маски.

Рекомендации: продолжать работу по информированию родителей и детей о здоровом питании; при составлении меню учитывать предпочтения детей.

Организатор родительского контроля  - Л.В. Абросимова

Ответственный за организацию питания  Г.Н. Пуга

Представитель родительской общественности  М.А. Кудинова

Повар-раздатчица  Н.С. Юркова

Ознакомлена: заведующий производством  Г.Е. Диброва

