

Родительский контроль

23.10.2023 был проведен дополнительный административно-общественный контроль за питанием обучающихся в МАОУ СОШ № 37. В контроле приняли участие 8 человек: председатель совета школы, родители 2 А класса, администрация школы.

Родители обучающихся дали органолептическую оценку первых и вторых блюд, напитков, оценили качество приготовления пищи, отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов, качество уборки помещения после каждого приема пищи, условия соблюдения детьми правил личной гигиены. По результатам проверки организации и качества питания родителями обучающихся был заполнен оценочный лист.



Доводим до вашего сведения итоги проверки:

№ п\п	Вопрос	ДА	НЕТ	Затрудняюсь ответить
1.	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?	v		
2.	Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние школьной столовой?	v		
3.	Хватает ли продолжительности отведенного времени для того, чтобы поесть в школе?	v		
4.	Отсутствуют запрещенные блюда и продукты при организации питания обучающихся в ГПД.	v		
5.	Проводится уборка помещений после каждого приема пищи.	v		
6.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	v		
7.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи грызуны, насекомые и следы их жизнедеятельности?		v	
8.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	v		
9.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены на момент работы комиссии?		v	
10.	Ваши предложения по изменению меню.			
11.	Ваши предложения по улучшению питания в школе.			

	Органолептическая оценка первых блюд:	отлично	хорошо	удовл	неудовл
1.	Внешний вид и цвет блюда.	v			
2.	Качество обработки сырья:				
	тщательность очистки овощей				
	отсутствие посторонних примесей и	v			

	загрязнённости.				
3.	Форма нарезки овощей и других компонентов:	√			
	сохранение формы в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).				
4.	Определение вкуса и запаха:	√			
	блюдо обладает присущим ему вкусом				
	отсутствие постороннего привкуса и запаха				
	отсутствие горечи				
	отсутствие несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности				
	недосоленность				
	пересол				
	Органолептическая оценка вторых блюд:	отлично	хорошо	удовл	неудовл
А)	мясо птицы, гуляш	√			
	мягкое	√			
	сочное	√			
	отделяется от кости	-			
	вкус	√			
	цвет	√			
	выявлено недовложение	-			
Б)	котлеты, тефтели	√			
	мягкие	√			
	сочные	√			
	прожарены	√			
	вкус	√			
	цвет	√			
	выявлено недовложение	-			
В)	крупяной гарнир	√			
	рассыпчатый, нет комков	√			
	добавлено масло сливочное	-			
	нет посторонних примесей	√			
	вкус	√			
	цвет	√			
	выявлено недовложение	-			
Г)	овощной гарнир	√			
	овощи качественно почищены	√			
	консистенция блюда	√			
	внешний вид, цвет	√			
	добавлено масло сливочное, молоко (пюре картофельное)	√			
	вкус	√			
	выявлено недовложение	-			
Д)	консистенция соусов	-			
	вкус	-			
	цвет	-			
	выявлено недовложение	-			
Е)	каша молочная	-			
	внешний вид, цвет	-			
	нет комков	-			
	вкус	-			
	выявлено недовложение	-			
Ж)	сосиски, колбаса	-			
	внешний вид, цвет	-			
	вкус	-			
	выявлено недовложение	-			

З)	выпечка	-			
	внешний вид, цвет	-			
	вкус	-			
И)	чай с сахаром (лимоном)	-			
	внешний вид, цвет	-			
	вкус	-			
К)	фрукты	-			
	качественно вымыты	-			
	нет повреждений, плесени	-			
	свежесть	-			

Заместитель директора по воспитательной работе Сухорукова Е.Б.