

**Государственное общеобразовательное учреждение  
Тульской области «Кимовская школа»**

Адрес: 301721, г.Кимовск, ул.Павлова, дом 28, телефон/факс: 5-35-38, тел.: 5-35-43, 5-35-46

**Протокол №8**

**проверки организации горячего питания – завтрак в группах  
дошкольного образования, комиссией родительского комитета.**

Дата 15 января 2024 год

Время 12 часов 30 минут

Комиссия родительского контроля за качеством питания в ГОУ ТО «Кимовская школа» в составе « 4 » человек

1. Карпенко И.В. - председатель
2. Рассказова Е.А. – старшая медсестра
3. Тупикова Е.А. - родитель
4. Качевская О.В. – шеф-повар

Предмет контроля *обед в группах дошкольного образования* (завтрак, обед, полдник, ужин)

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

15.01.2024	Обед	Салат из свежей капусты	60
		Суп картофельный с рыбой	250
		Бефстроганов из отв. говядины	70
		Картофельное пюре	150
		Компот из сухофруктов	200
		Хлеб ржаной	40
		Батон обогащённый йодоказеином	20
		Соль йодированная пищевая	5
		Чеснок	1

***В ходе проверки установлено:***

- блюда соответствуют утверждённому меню.
- организация питания детей в детском саду выполняется в соответствии со строгим выполнением режима дня каждой возрастной группы.

***Салат из свежей капусты.***

***внешний вид:*** овощи сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой.

***цвет:*** окраска овощей не изменилась.

***консистенция:*** слегка хрустящая.

**запах:** свойственные входящим в салат продуктам.

**вкус:** свойственные входящим в салат продуктам.

#### ***Суп картофельный с рыбой.***

**внешний вид:** в жидкой части супа картофель, нарезанный брусочками, сохранивший форму, небольшие кусочки рыбы.

**цвет:** бульон прозрачный.

**консистенция:** овощи и рыба мягкие, сохранили форму.

**вкус:** вкус рыбы и овощей в меру соленый.

**запах:** продуктов, входящих в состав супа.

#### ***Бефстроганов из отв. говядины.***

**внешний вид:** отварное мясо нарезано брусочками.

**консистенция:** мяса – мягкая, сочная; соуса – однородная.

**вкус:** без постороннего привкуса.

**запах:** без постороннего запаха.

**цвет:** мяса – коричневый.

#### ***Картофельное пюре.***

**внешний вид:** протертая картофельная масса без кусочков непотертого картофеля.

**консистенция:** пышная, однородная.

**вкус:** свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый.

**цвет:** белый с кремовым оттенком.

**запах:** свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

#### ***Компот из сухофруктов.***

**внешний вид:** плоды сварены до полной готовности и пропитаны отваром.

**консистенция:** жидкая, однородная.

**вкус:** сладкий.

**цвет:** коричневый.

**запах:** характерный для компота из сухофруктов.

#### ***Выводы и предложения:***

- Воспитатели групп достаточно уделяют внимание посадке ребёнка во время приема пищи – жевать с закрытым ртом, тщательно пережёвывать пищу, не смеяться и не разговаривать во время еды.
- Воспитателям постоянно следить за выполнением правил приёма пищи, ежедневно вести работу с родителями по организации детского питания дома, через беседы, консультации.

Подписи членов комиссии:

Карпенко И.В.

Тупикова Е.А.

Рассказова Е.А.

Качевская О.В.

**Государственное общеобразовательное учреждение  
Тулской области «Кимовская школа»**

Адрес: 301721, г.Кимовск, ул.Павлова, дом 28, телефон/факс: 5-35-38, тел.: 5-35-43, 5-35-46

**Протокол №9**

**проверки организации горячего питания – ужин, 7-11 структурное  
подразделение «Интернат» комиссией родительского комитета.**

Дата 1 февраля 2024 год

Время 18 часов 45 минут

Комиссия родительского контроля за качеством питания в ГОУ ТО «Кимовская школа» в составе « 6 » человек

1. Карпенко И.В. - председатель
2. Рассказова Е.А. – старшая медсестра
3. Тупикова Е.А. - родитель
4. Качевская О.В. – шеф-повар
5. Юнцова И.И. - родитель
6. Пименова А.С. - родитель

Предмет контроля *ужин, 7-11 структурное подразделение «Интернат»*  
(завтрак, обед, полдник, ужин)

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

1.02.2024	Ужин	Огурец свежий порционный	100
		Рис отв. рассыпчатый	200
		Соус красный основной	30
		Рыба тушёная в томате с овощами	170
		Сок мультивитаминный	200
		Хлеб ржаной I	20
		Батон, обогащённый йодоказеином	122

***В ходе проверки установлено:***

- члены родительского комитета отметили, что порции меню соответствуют меню и возрастной потребности детей.

***Огурец свежий порционный.***

***внешний вид:*** плоды свежие, без повреждений.

***цвет:*** зелёный.

***консистенция:*** плотная.

**запах:** без постороннего запаха.

**вкус:** без постороннего привкуса.

***Рис отварной рассыпчатый.***

**внешний вид:** зерна риса хорошо набухшие, сохранившие форму, легко разделяющиеся.

**цвет:** белый.

**консистенция:** мягкая, рассыпчатая.

**вкус:** в меру соленый.

**запах:** свойственный рисовой каше.

***Рыба тушёная в томате с овощами.***

**внешний вид:** кусочки филе рыбы, сохранившие форму.

**консистенция:** мягкая, сочная.

**вкус:** свойства тушеной рыбе; аромат специй, овощей, соуса.

**запах:** свойства тушеной рыбе; аромат специй, овощей, соуса.

**цвет:** на срезе мякоть рыбы белая, все блюдо оранжевого цвета за счет входящих компонентов.

***Сок мультивитаминный.***

**внешний вид:** прозрачный.

**консистенция:** жидкая.

**вкус:** без постороннего привкуса.

**запах:** без постороннего запаха.

**цвет:** жёлтый.

***Выводы и предложения:***

- предложить воспитателям проводить беседы с детьми о здоровом питании.

Подписи членов комиссии:

Карпенко И.В.

Тупикова Е.А.

Рассказова Е.А.

Качевская О.В.

Юнцова И.И.

Пименова А.С.

**Государственное общеобразовательное учреждение  
Тульской области «Кимовская школа»**

Адрес: 301721, г.Кимовск, ул.Павлова, дом 28, телефон/факс: 5-35-38, тел.: 5-35-43, 5-35-46

**Протокол №10**

**проверки организации горячего питания – обед в группах дошкольного образования, комиссией родительского комитета.**

Дата 20 февраля 2024 год

Время 12 часов 30 минут

Комиссия родительского контроля за качеством питания в ГОУ ТО «Кимовская школа» в составе « 4 » человек

1. Карпенко И.В. - председатель
2. Рассказова Е.А. – старшая медсестра
3. Тупикова Е.А. - родитель
4. Качевская О.В. – шеф-повар

Предмет контроля *обед в группах дошкольного образования* (завтрак, обед, полдник, ужин)

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

15.01.2024	Обед	Сельдь с луком	60		
		Огурец свежий порционный	60		
		Суп гороховый с курицей	250		
		Гренки из пшеничного хлеба	20		
		Печень говяжья по-строгоновски	70		
		Картофель отварной	150		
		Компот из кураги и чернослива	200		
		Хлеб ржаной	40		
		Батон обогащённый йодоказеином	20		
		Соль йодированная пищевая	5		
		Чеснок	1		

***В ходе проверки установлено:***

- график приёма пищи соблюдается, соответствует режиму.
- воспитатель контролирует процесс, помогает как словесно, так и действиями.

***Сельдь с луком.***

**внешний вид:** филе сельди нарезано тонкими кусочками, посыпано репчатым луком, полито растительным маслом.

**цвет:** свойственный сельди и луку.

**консистенция:** плотная.

**запах:** сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

**вкус:** сельдь в сочетании с репчатым луком и маслом растительным.

#### ***Огурец свежий порционный.***

**внешний вид:** плоды свежие, чистые, без механических повреждений.

**цвет:** белый с зелёной каймой (огурец неочищенный).

**консистенция:** плотная, сочная.

**вкус:** без постороннего привкуса.

**запах:** без постороннего запаха.

#### ***Суп гороховый с курицей.***

**внешний вид:** картофель нарезан кубиками, горох разварен.

**консистенция:** овощи мягкие, крупа хорошо разварилась, соблюдается соотношение жидкой и плотной части супа.

**цвет:** светло-жёлтый.

**вкус:** в меру солёный.

**запах:** характерный для смеси гороха и овощей.

#### ***Картофель отварной.***

**внешний вид:** клубни картофеля слегка разварились.

**консистенция:** мягкая, слегка разварившаяся.

**вкус:** свежесваренного картофеля, в меру солёный.

**цвет:** белый.

**запах:** варёного картофеля.

#### ***Печень говяжья по-строгановски.***

**внешний вид:** печень нарезана брусочками, залита соусом.

**консистенция:** печени мягкая, сочная; соуса однородная, слегка вязкая.

**вкус:** без постороннего привкуса, в меру солёный.

**цвет:** коричневый.

**запах:** без постороннего запаха.

#### ***Компот из кураги и чернослива.***

**внешний вид:** отвар прозрачный, плоды и ягоды сварены до полной готовности.

**консистенция:** компота - жидкая, плодов - мягкая.

**вкус:** сладкий.

**цвет:** светло - коричневый.

**запах:** аромат плодов и ягод.

#### ***Выводы и предложения:***

- Воспитателям ежедневно вести работу с родителями по организации детского питания дома через беседы, консультации.

Подписи членов комиссии:

Карпенко И.В.

Тупикова Е.А.

Рассказова Е.А.

Качевская О.В.

Handwritten signatures in black ink, corresponding to the names listed to the left. The signatures are written in a cursive style. The first signature is for И.В. Карпенко, the second for Е.А. Тупикова, the third for Е.А. Рассказова, and the fourth for О.В. Качевская.

**Государственное общеобразовательное учреждение  
Тульской области «Кимовская школа»**

Адрес: 301721, г.Кимовск, ул.Павлова, дом 28, телефон/факс: 5-35-38, тел.: 5-35-43, 5-35-46

**Протокол №11**

**проверки организации горячего питания – ужин, 7-11 структурное  
подразделение «Интернат» комиссией родительского комитета.**

Дата 20 марта 2024 год

Время 18 часов 45 минут

Комиссия родительского контроля за качеством питания в ГОУ ТО «Кимовская школа» в составе « 5 » человек

1. Карпенко И.В. - председатель
2. Рассказова Е.А. – старшая медсестра
3. Тупикова Е.А. - родитель
4. Качевская О.В. – шеф-повар
5. Юнцова И.И. - родитель

Предмет контроля *ужин, 7-11 структурное подразделение «Интернат»*  
(завтрак, обед, полдник, ужин)

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

20.03.2024	Ужин	Винегрет овощной	150
		Птица отварная	120
		Картофельное пюре	230
		Сок абрикосовый	200
		Хлеб ржаной 1	20
		Батон, обогащённый йодоказеином	86

***В ходе проверки установлено:***

- члены родительского комитета отметили, что порции меню соответствуют меню и возрастной потребности детей.

***Винегрет овощной.***

***внешний вид:*** овощи нарезаны мелкими кусочками, равномерно перемешаны и заправлены растительным маслом.

***цвет:*** светло-розовый.

***консистенция:*** мягкая.

***запах:*** без постороннего запаха.

***вкус:*** в меру солёный.

### ***Птица отварная .***

**внешний вид:** кусок мяса птицы не разваренный, с боку гарнир.

**цвет:** филе – белый, ножки – сероватый.

**консистенция:** мягкая, сочная.

**вкус:** умеренно соленый, свойственный варёного мяса птицы.

**запах:** свойственный варёного мяса птицы.

### ***Картофельное пюре.***

**внешний вид:** протёртая картофельная масса без кусочков непротёртого картофеля.

**консистенция:** пышная, однородная.

**вкус:** характерный для рецептурных компонентов .

**запах:** свежеприготовленного картофельного пюре с ароматом кипяченого молока и сливочного масла.

**цвет:** светло – жёлтый, без тёмных включений.

### ***Сок абрикосовый.***

**внешний вид:** прозрачный.

**консистенция:** жидкая.

**вкус:** без постороннего привкуса.

**запах:** без постороннего запаха.

**цвет:** соответствует виду сока.

### ***Выводы и предложения:***

- продолжать воспитателям проводить беседы с детьми о здоровом питании.
- продолжать контроль за работой столовой ГОУ ТО «Кимовская школа».

Подписи членов комиссии:

Карпенко И.В.

Рассказова Е.А.

Качевская О.В.

Юнцова И.И.

Тупикова Е.А.

**Государственное общеобразовательное учреждение  
Тульской области «Кимовская школа»**

Адрес: 301721, г.Кимовск, ул.Павлова, дом 28, телефон/факс: 5-35-38, тел.: 5-35-43, 5-35-46

**Протокол №12**

**проверки организации горячего питания – завтрак для обучающихся 6-9 кл., из мн. семей (ЗТО) комиссией родительского комитета.**

Дата 12 апреля 2024 год

Время 11 часов 00 минут

Комиссия родительского контроля за качеством питания в ГОУ ТО «Кимовская школа» в составе « 5 » человек

1. Пучкова Т.Н. – и.о. директора
2. Рассказова Е.А. – старшая медсестра
4. Качевская О.В. – шеф - повар
4. Привезенцева К.А. – родитель
5. Тупикова Е.А. - секретарь

Предмет контроля *горячее питание 6-9 кл. из мн. Семей ЗТО* (завтрак, обед, полдник, ужин)

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

12.04.2024	Завтрак	Каша манная молочная	200
		Какао с молоком	200
		Масло сливочное	10
		Батон обогащённый йодоказеином	60

***В ходе проверки установлено:***

- блюда соответствуют утверждённому меню.
- проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.
- порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

***Какао с молоком.***

***внешний вид:*** жидкость светло-шоколадного цвета.

***цвет:*** светло - шоколадный.

***консистенция:*** жидкая.

***запах:*** свойственный какао.

***вкус:*** сладкий, с привкусом молока и какао.

***Каша манная молочная.***

**внешний вид:** зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром.

**цвет:** белый.

**консистенция:** жидкая.

**вкус:** умеренно сладкий, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.

**запах:** манной каши в сочетании с молоком и маслом.

#### ***Бутерброд с маслом.***

**внешний вид:** ровные ломтики хлеба, намазанные маслом.

**цвет:** светло - жёлтый.

**консистенция:** хлеба – мягкая, масла – мажущаяся.

**запах:** без постороннего запаха.

**вкус:** сладко – сливочный, без горечи.

#### ***Выводы и предложения:***

- Продолжать проводить беседы с детьми о правильном питании.
- Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Подписи членов комиссии:

Пучкова Т.Н.

Привезенцева К.А.

Тупикова Е.А.

Рассказова Е.А.

Качевская О.В.