

**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 №5

проверки организации горячего питания – обед для обучающихся 1-4 кл., обучающихся по адаптивной программе, комиссией родительского комитета.

Дата 4 декабря 2024 год

Время 12 часов 50 минут

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

1. Карпенко И.В. - председатель
2. Качевская О.В. – шеф-повар
3. Привезенцева К.А. – родитель
4. Валуева Н.В. - родитель
5. Тупикова Е.А. - родитель
6. Рассказова Е.А. – старшая медсестра

Предмет контроля *обед для обучающихся 1-4 кл., обучающихся по адаптивной программе (завтрак, обед, полдник, ужин)*

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

4.12.2024	Обед	Рассольник ленинградский	250
		Курица тушёная с морковью	90
		Гречка отварная рассыпчатая	150
		Соус томатный	30
		Компот из кураги и чернослива	200
		Хлеб ржаной	60
		Соль йодированная пищевая	4
		Чеснок	1

Рассольник ленинградский.

внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки.

консистенция: овощей- мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая, перловая крупа хорошо разварившаяся.

цвет: бульона – жёлтый, жир на поверхности – жёлтый, овощей - натуральный.

вкус: умеренно солёный, с умеренной кислотностью.

запах: продуктов, входящих в состав супа.

Гречка отварная рассыпчатая.

внешний вид: зёрна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

цвет: характерный для рецептурных компонентов.

консистенция: рассыпчатая, однородная.

вкус: без постороннего привкуса, умеренно солёный.

запах: свойственный отварной гречке.

Курица тушёная с морковью.

внешний вид: филе курицы уложено рядом с гарниром и политы соусом, в котором тушилась курица.

консистенция: курица – сочная, мягкая.

вкус: без постороннего привкуса.

запах: без постороннего запаха.

цвет: филе курицы – белый, моркови – ярко-оранжевый.

Компот из кураги и чернослива.

внешний вид: отвар прозрачный, плоды сварены до готовности.

консистенция: компота – жидкая, плодов – мягкая.

цвет: светло-коричневый.

вкус: сладкий.

запах: кураги и чернослива.

Выводы и предложения:

- внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.
- блюда соответствуют утверждённому меню.
- порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Подписи членов комиссии:

Карпенко И.В.

Рассказова Е.А.

Привезенцева К.А.

Валуева Н.В.

Тупикова Е.А.

Качевская О.В.