

**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 №4**

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

Дата 13 ноября 2024 год

Время 12 часов 30 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. Качевская О.В. – шеф-повар
4. Привезенцева К.А. – родитель
5. Валуева Н.В. – родитель
6. Тупикова Е.А. - родитель

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

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

|            |      |  |        |
|------------|------|--|--------|
| 13.11.2024 | Обед | Винегрет овощной                         | 50     |
|            |      | Суп картофельный с мясными фрикадельками | 180/10 |
|            |      | Гуляш из говядины                        | 70     |
|            |      | Гречка отварная рассыпчатая              | 130    |
|            |      | Компот из сухофруктов                    | 180    |
|            |      | Батон обогащённый йодоказеином           | 20     |
|            |      | Хлеб ржаной                              | 40     |
|            |      | Соль йодированная пищевая                | 5      |
|            |      | Чеснок                                   | 1      |
|            |      |  |        |

***Винегрет овощной.***

***внешний вид:*** салат выложен в салатник, заправлен растительным маслом.

***цвет:*** свойственный окраске входящих в состав салата овощей, слегка розовый (от свеклы).

***консистенция:*** капусты, огурцов – хрустящая, картофеля, моркови, свёклы - мягкая.

***запах:*** овощей, растительного масла.

**вкус:** свойственный овощам, умеренно солёный.

***Суп картофельный с мясными фрикадельками.***

**внешний вид:** картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

**консистенция:** картофель и овощи – мягкие, но не переварены; фрикадельки – упругие, сочные.

**цвет:** супа – золотистый, жир на поверхности — светло-оранжевый.

**вкус:** в меру солёный.

**запах:** мясных продуктов, овощей.

***Гречка отварная рассыпчатая.***

**внешний вид:** зерна крупы полностью набухшие, сохраняют форму, легко отделяются друг от друга.

**консистенция:** рассыпчатая.

**вкус:** без постороннего привкуса.

**цвет:** коричневый.

**запах:** без постороннего запаха.

***Гуляш из говядины.***

**внешний вид:** небольшие порционные куски политы соусом, гарнир расположен сбоку.

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

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

**цвет:** коричневый.

**запах:** без постороннего запаха.

***Компот из сухофруктов.***

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

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

**вкус:** сладкий, с хорошо выраженным привкусом сухофруктов.

**цвет:** тёмно - коричневый.

**запах:** аромат сухофруктов.

***Выводы и предложения:***

- Члены родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- Сервировка стола соблюдается во всех группах.
- График приёма пищи соблюдается, соответствует режиму.
- Воспитатель контролирует процесс, помогает как словесно, так и действиями.

Подписи членов комиссии:

Карпенко И.В.

Рассказова Е.А.

Качевская О.В.

Привезенцева К.А.

Валуева Н.В.

Тупикова Е.А.