

**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 №9

**проверки организации горячего питания – обед для обучающихся 5-9 кл.
(адаптивная программа) комиссией родительского комитета.**

Дата 26 февраля 2025 год

Время 13 часов 40 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. Валуева Н.В. – родитель
5. Привезенцева К.А. - родитель
6. Тупикова Е.А. - родитель

Предмет контроля *обед для обучающихся 5-9 кл. (адаптивная программа)*
(завтрак, обед, полдник, ужин)

Блюда, представленные для проверки, согласно меню

26.02.2025	Обед	Рассольник ленинградский на к/б	250
		Гречка отварная рассыпчатая	150
		Курица тушёная с морковью	60
		Соус томатный	30
		Сок грушёвый	180
		Хлеб ржаной	60
		Соль йодированная пищевая	7

Рассольник ленинградский на к/б..

внешний вид: в жидкой части рассольника огурцы без кожицы и семян, нарезанные соломкой, картофель брусочками.

цвет: бульона – жёлтый, овощей - натуральный.

консистенция: овощей мягкая, овощи сохранили форму, крупа хорошо разварена, огурцы слегка хрустящие.

запах: продуктов, входящих в состав супа.

вкус: умеренно солёный.

Гречка отварная рассыпчатая.

внешний вид: гречка полностью разварена, консистенция рассыпчатая.

цвет: коричневый.

консистенция: рассыпчатая.

вкус: в меру солёный.

запах: свойственный отварной гречке.

Курица тушёная с морковью.

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

консистенция: курица мягкая, овощи сохранили форму.

вкус: куриного мяса.

запах: куриного мяса.

цвет: курица на разрезе белого цвета, моркови – оранжевый.

Сок грушёвый.

внешний вид: сок налит в стакан.

консистенция: жидкая.

вкус: приятный, умеренно сладкий.

запах: приятный, запах соответствующего сока.

цвет: характерный для используемого сока.

Выводы и предложения:

- предложить родителям проводить дома беседы с детьми о правильном питании.
- внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.
- продолжать классным руководителям проводить беседы о культурно-гигиенических навыках школьников.

Подписи членов комиссии:

Карпенко И.В.

Тупикова Е.А.

Рассказова Е.А.

Качевская О.В.

Валуева Н.В.

Привезенцева К.А.