

Справка о качестве приготовления блюд в школьной столовой
МБОУ Багеровская СОШ №1 им. В.А.Чернореза
(Родительская органолептическая оценка блюд)

05.02.2024 г.

Время: 11.30

Цель проведения : проверить состояние организации горячего питания, качество блюд

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию в составе:

Гуленина Г.В.

Миленко О.В.

Гиренко А.А.

Уреул Е.Н.

Кучеренко В.Г.

составили настоящую справку о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Багеровская СОШ №1

В ходе проверки установлено:

1. По меню приготовлено

- обед

Салат из свежих помидоров 60 80

Пюре картофельное 150 180

Рыба, тушёная в томате с овощами 135 155

Компот из свежих яблок 1/200 1/200

Хлеб пшеничный 25 35

Хлеб ржаной 35 35

Продукты для приготовления качественные, свежие. Пища подаётся тёплой, приятной температуры. При взвешивании одного блюда (взято со стола для учащихся) весовые нормы соблюдены. Еда выглядит аппетитно. Горошек нежный, мягкий, мозговых сортов приятно дополняют второе блюдо. Пюре нежное, без комочков. Рыба вкусная, искусно приготовленная. Овощи пропитывают рыбу изысканным запахом. Компот пахнет летом и свежестью, сладок в меру. Хлеб свежий, пористый.

2. Повара и кухонная рабочая носят униформу, на голове поварские колпаки, волосы спрятаны. Одежда чистая, выглаженная. Ногти коротко острижены, без маникюра. Кольца на пальцах отсутствуют»

3. В наличии имеются все сертификаты качества на продукты питания, сроки реализации не нарушены.

4. Суточная проба оставляется.

5. Санитарное состояние обедённого зала и пищеблока удовлетворительное.

6. Необходимая документация ведётся.

Родительский совет по питанию

Гуленина Г.В.

Миленко О.В.

Гиренко А.А.

Уреул Е.Н.

Кучеренко В.Г.

