

Протокол № 2
Заседания дегустационной комиссии
от 25.11.2022 г.

Присутствовали:

Члены комиссии из 3 человек:

1. Бетнарская С.Ф. – Директор школы;
2. Огай Э.А. – ответственный за питание обучающихся;
3. Головачева Т.В. – зам. Директора по УВР;

Приглашенные: 12 человек представителей родителей, обучающихся.

1. Лещец В.А. – представитель родительской общественности;
2. Дейцева Т.А. – представитель родительской общественности;
3. Шмерецкая А.А. – представитель родительской общественности;
4. Чернявская К.В. – представитель родительской общественности;
5. Елфимова Е.В. – представитель родительской общественности;
6. Рябчикова Н.В. – представитель родительской общественности;
7. Климанцова А.В. – представитель родительской общественности;
8. Гарипова Е.И. – представитель родительской общественности;
9. Ок Дон Хи – зам. директора по УВР;
10. Ван-Бин К.Л. – представитель родительской общественности;
11. Мальчукова-Малышева Е.Л. – представитель родительской общественности
12. Антипова Е.В. – представитель родительской общественности;
13. Алексеенко Н.Н. – представитель родительской общественности;
14. Кузнецова А.Ф. – представитель родительской общественности;
15. Киносита А.А. – представитель родительской общественности;
16. Веретянникова И.О. – представитель родительской общественности;
17. Каминская Е.В. – представитель родительской общественности;
18. Ткачева О.В. – представитель родительской общественности;
19. Удут Е.А. – И.О. директора школы;
20. Со Е.М. – представитель родительской общественности;
21. Токарева Т.Е. – представитель родительской общественности;

Цель открытой дегустации: ознакомление обучающихся МАОУ СОШ № 32 и их родителей (законных представителей) с рационом школьного питания, популяризация здорового питания, привитие детям культуры питания.

Поставщик услуг по организации питания в МАОУ СОШ № 32 – ИП Сомова Н.В.

25.11.2022 г. в МАОУ СОШ № 32 проходила открытая дегустация дневного меню (горячее блюдо, гарнир, напитки), представленного в меню школьного питания.

Впечатления от дегустации блюд присутствующие выражали в свободном общении. Качество блюд было оценено всеми присутствующими.

Члены комиссии и присутствующие родители, обучающиеся отметили богатый ассортимент представленных блюд (Тефтели из говядины мясные, каша гречневая рассыпчатая, соус сметанный с томатом, овощи (нарезка): огурец свежий или соленый, помидор свежий или соленый, перец сладкий или горошек (кукуруза)

консервированные, суп картофельный с макаронными изделиями и мясом курицы, жаркое по-домашнему, слойка со сгущ. молоком, кисель из концентрата плодовых и ягодных, чай с сахаром, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, фрукты (яблоки) или сок т\п 0,2 л. и эстетику оформления дегустационного стола. Каждое блюдо сопровождалось табличкой с наименованием блюда. Все блюда получили высокую органолептическую оценку. Было отмечено соблюдение технологических и санитарных норм приготовления блюд.

Анкетирование родителей и обучающихся показало, что:

- удовлетворены организацией питания в школе – 100% опрошенных;
- считают рациональным организацию горячего питания в школе – 100% опрошенных;
- удовлетворены качеством приготовления пищи – 100% опрошенных;
- удовлетворены санитарным состоянием столовой – 100% опрошенных;
- удовлетворены работой буфета – 100% опрошенных.

Принято решение:

1. Дать высокую оценку блюдам школьной столовой МАОУ СОШ № 32, представленным на дегустации.
2. Результаты дегустации обсудить на родительских собраниях в классах.
3. Проводить регулярную просветительскую и разъяснительную работу с обучающимися и родителями о пользе здорового питания.
4. Продолжить работу по формированию культуры здорового питания у обучающихся МАОУ СОШ № 32.
5. Открытые дегустации сделать традиционными и проводить 1 раз в четверть.
6. Рекомендовать поставщику услуг, администрации школы проводить тематические дегустации блюд.

Председатель



С.Ф. Бетнарская

Секретарь



Э.А. Огай