

Протокол № 4
Заседания дегустационной комиссии
от 24.03.2023 г.

Присутствовали:

Члены комиссии из 3 человек:

1. Удут Е.А. – И.О. директора школы;
2. Огай Э.А. – ответственный за питание обучающихся;
3. Головачева Т.В. – зам. Директора по УВР;

Приглашенные: 8 человек представителей родителей, обучающихся.

1. Мурсков И.В. – представитель родительской общественности;
2. Левша Т.Н. – представитель родительской общественности;
3. Цуремичева Е.В. – представитель родительской общественности;
4. Макарова Е.В. – представитель родительской общественности;
5. Удут Е.А. – И.О. директора школы;
6. Климанцева А.В. – представитель родительской общественности;
7. Хилецкая С.А. – представитель родительской общественности;
8. Сулова Л.А. – представитель родительской общественности;
9. Лемец В.А. – 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.

24.03.2023 г. в МАОУ СОШ № 32 проходила открытая дегустация трехдневного меню (горячие блюда, гарниры, 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, соус сметанный с томатом, каша гречневая рассыпчатая, овощи (нарезка): огурец свежий или соленый, помидор свежий или соленый, перец сладкий или горошек (кукуруза) консервированный, жаркое по-домашнему, суп картофельный с макаронными изделиями и мясом курицы, пирожок слоеный с начинкой, каша вязкая молочная пшеничная, макароны отварные с сыром, кофейный напиток с молоком, кисель из концентрата плодовых и ягодных, чай с сахаром, чай с шиповником и сахаром, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный, фрукты свежие (апельсин), или сок т.п. 0,33л., фрукты свежие (яблоки) или сок т.п. 0,2л.) 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

Секретарь



М.А. Удуг

Е.А. Удуг

Э.А. Огай