

Протокол
по результатам проверки качества горячего питания
по МБОУ «Излучинская ОНШ» (школа)
28.02.2025 г.

Цель проверки:

- организация горячего питания обучающихся;
- наличие нормативно-правовых документов по питанию;
- качество горячего питания.

Проверка проводилась комиссией в составе:

Председатель: исполняющий обязанности
заместителя директора по безопасности

А.А. Андреева

Члены комиссии: заведующий производством
медицинский работник
представитель род. общ.
представитель род. общ.
представитель род. общ.

Н.Г. Сафиканова

Г.О. Бегджанян

Н.В. Агушова

У.Ю. Босикова

О.А. Мельник

В результате контроля было выявлено, что:

В школе организовано 2-х разовое горячее питание: завтрак и обед. На момент проверки охвачено питанием 151 обучающийся.

Питание в учреждении организовано в соответствии с цикличным перспективным меню (с 7 до 11 лет), по набору продуктов и способов кулинарной обработки меню соответствует диете № 15 (щадящее питание). Ежедневно составляются меню и меню-требование, которые утверждаются руководителем образовательного учреждения. Меню вывешивается на стенде в столовой.

В общеобразовательном учреждении ведутся журналы:
бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок;
бракеража готовой кулинарной продукции;
здоровья;
проведения витаминизации третьих и складских блюд;
учета температурного режима в холодильном оборудовании.

В соответствии с соглашением о сотрудничестве по вопросам организации питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Излучинская общеобразовательная начальная школа» с бюджетным учреждением Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Нижневартовская районная больница» от 29.12.2021 № 12/21, ежедневный контроль за организацией питания осуществляется медицинским работником, закрепленным за общеобразовательным учреждением.

Проведен контроль за технологией приготовления пищи в соответствии с требованиями; проведена проверка качества (бракераж) готовой пищи путем снятия проб и взвешивания контрольного блюда.

Меню

Возрастная категория от 7 до 11 лет

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 -10 порций	Среднее значение
Каша полезная (пшенно-кукурузная)	180/5	905/25	181/5
Чай с молоком	200	1000	200
Батон пшеничный в/с	30	155	31
Булочка Завитушка (С)	50	260	52
Йогурт 2,5 % жирности	115	575	115

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд обучающимся, путем измерения пищевым термометром. Температура подаваемого блюда составляет 65⁰ С, температура третьего блюда составляет 65⁰ С, температура третьего блюда составляет 20⁰ С, что соответствует нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

По результатам мониторинга выявлено, незначительное количество пищевых отходов, что показывает качественное приготовление пищи.

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу коллектива работников школьной столовой во главе с заведующим производством **Сафикановой Н.Г.** по организации качества горячего питания обучающихся.

2. Медицинскому работнику **Бегджанян Г.О.**, следить за сбалансированностью меню, с учетом требований СанПиН, нормативных документов.

3. Представители родительской общественности отметили важную роль правильного питания в жизни детей.

Председатель комиссии



А.А. Андреева

Члены комиссии



Н.Г. Сафиканова

Г.О. Бегджанян

Н.В. Агушова

У.Ю. Босикова

О.А. Мельник