

Протокол
по результатам проверки качества горячего питания
по МБОУ «Излучинская ОНШ», дошкольное отделение № 2
(ул. Энергетиков, д. 17а)
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: старший повар

А.С. Луценко

медицинский работник

Н.Н. Скорик

представитель род. общ.

Н.В. Агушова

представитель род. общ.

У.Ю. Босикова

представитель род. общ.

О.А. Мельник

В результате контроля было выявлено, что:

В дошкольном отделении организовано 5-ти разовое горячее питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин. На момент проверки охвачено питанием 150 воспитанников (100 детей, 40 ясли).

Питание в учреждении организовано в соответствии с циклическим перспективным меню (с 1,5 до 3 лет; с 3 до 7 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 «Нишневартовская 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 1,5 до 3 лет

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 порций	Среднее значение
Салат из картофеля с зеленым горошком	30	155	31
Свекольник со сметаной	150	760/30	152/6
Суфле куриное	50	255	51
Макаронные изделия отварные	110	560	112
Компот из ягод св/м	150	750	150
Хлеб ржано-пшеничный	15	75	15

Меню
Возрастная категория от 3 до 7 лет

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 порций	Среднее значение
Салат из картофеля с зеленым горошком	60	260	52
Свекольник со сметаной	180/6	910/30	182/6
Суфле куриное	70	360	72
Макаронные изделия отварные	130	655	131
Компот из ягод св/м	180	900	180
Хлеб пшеничный в/с	20	100	20
Хлеб ржано-пшеничный	20	100	20

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд воспитанникам, путем измерения пищевым термометром. Температура первого блюда составляет 70⁰ С, температура второго 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".

Выводы и предложения:

1. Отметить положительную работу коллектива работников столовой дошкольного отделения во главе со старшим поваром *Луценко А.С.*, по организации качества горячего питания воспитанников.

2. Медицинскому работнику *Скорик Н.Н.*, 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



А.С. Луценко



Н.Н. Скорик



Н.В. Агушова



У.Ю. Босикова



О.А. Мельник