

Протокол
по результатам проверки качества горячего питания
по МБОУ «Излучинская ОНШ», дошкольное отделение
(ул. Энергетиков, д. 17а)
19.05.2023 г.

Цель проверки:

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

Проверка проводилась комиссией в составе:

Председатель: специалист по охране труда

А.А. Андреева

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

Н.Г. Сафиканова

А.С. Луценко

Т.Е. Шамаева

Т.А. Гончар

О.А. Мельник

И.В. Захарова

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 247 воспитанников (189 ребенка, 58 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 «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 1,5 до 3 лет

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 -10 порций	Среднее значение
Икра свекольная	40	205	41
Суп-пюре из картофеля с сухариками	160/10	810/50	162/10
Голубцы ленивые в сметанном соусе	120/15	600/75	120/15
Напиток из плодов шиповника	150	760	152
Хлеб пшеничный высший сорт	20	105	21

Меню

Возрастная категория от 3 до 7 лет

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 -10 порций	Среднее значение
Икра свекольная	60	305	61
Суп-пюре из картофеля с сухариками	200/10	1000/50	200/10
Голубцы ленивые в сметанном соусе	140/20	705/100	141/20
Напиток из плодов шиповника	200	1000	200
Хлеб пшеничный высший сорт	20	100	20
Хлеб ржано-пшеничный	25	130	26

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд воспитанникам, путем измерения пищевым термометром. Температура первого блюда составляет 75⁰ С, второго блюда 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. Медицинским работникам *Шамаевой Т.Е., Инчиной И.Н.*, следить за сбалансированностью меню, с учетом требований СанПиН, нормативных документов.

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

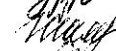
Председатель комиссии

 А.А. Андреева

Члены комиссии

 Н.Г. Сафиканова

 А.С. Луценко

 Т.Е. Шамаева

 И.Н. Инчина

 Т.А. Гончар

 О.А. Мельник

 И.В. Захарова