

Протокол
по результатам проверки качества горячего питания
по МБОУ «Излучинская ОНШ», дошкольное отделение № 1
(пер. Строителей, д.5)
15.12.2022 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: старший повар

А.А. Луценко

медицинский работник

И.Н. Инчина

представитель род.общ.

Т.А. Гончар

представитель род.общ.

И.В. Захарова

представитель род.общ.

И.Р. Садыкова

руководителя Нижневартовского

районного местного отделения

всероссийской общественной

организации

«Молодая Гвардия Единой России»

Р.Р. Субханкулов

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 78 воспитанников (70 детей с 3 до 7 лет, 8 детей в яслях).

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 |
|----------------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| Суп молочный рисовый | 180 | 925 | 185 |
| Какао с молоком | 180 | 910 | 182 |
| Батон пшеничный | 30 | 150 | 30 |
| Масло сливочное (порциями) | 3 | 15 | 3 |

Меню

Возрастная категория от 3 до 7 лет

| Наименование | Выход по меню в гр | Выход 5 -10 порций | Среднее значение |
|----------------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| Суп молочный рисовый | 200 | 1050 | 210 |
| Какао с молоком | 200 | 1000 | 200 |
| Батон пшеничный | 45 | 225 | 45 |
| Масло сливочное (порциями) | 5 | 25 | 5 |

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд воспитанникам, путем измерения пищевым термометром. Температура первого блюда составляет 75⁰ С, температура третьего блюда составляет 75⁰ С, что соответствует нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Выводы и предложения:



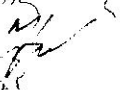




1. Отметить положительную работу коллектива работников столовой дошкольного отделения во главе со старшим поваром *Луценко А.А.*, по организации качества горячего питания воспитанников.

2. Медицинскому работнику *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

Члены комиссии

 А.А. Андреева
 А.А. Луценко
 И.Н. Инчина
 Т.А. Гончар
 И.В. Захарова
 И.Р. Садыкова
 Р.Р. Субханкулов