

Протокол
по результатам проверки качества горячего питания
по МБОУ «Излучинская ОНШ» (школа)
18.12.2024 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

Е.Н. Байбулатова

Г.Г. Мамедова

У.Ю. Босикова

В результате контроля было выявлено, что:

В школе организовано 2-х разовое горячее питание: завтрак и обед. На момент проверки охвачено питанием 173 обучающихся.

Питание в учреждении организовано в соответствии с циклическим 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 «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 7 до 11 лет

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 -10 порций	Среднее значение
Салат из квашеной капусты	60	310	62
Свекольник с мясом и сметаной	200/10/6	1000/50/30	200/10/6
Говядина в кисло-сладком соусе	90	460	92
Макаронные изделия	150	750	150
Напиток из плодов шиповника	200	1010	202
Хлеб пшеничный В/С	23	115	23
Хлеб ржано-пшеничный	25	125	25

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд обучающимся, 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".

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
Е.Н. Байбулатова
У.Ю. Босикова
Г.Г. Мамедова