

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

20.05.2022 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: медицинский работник

И.Н. Инчина

заведующий производством

Н.Г. Сафиканова

представитель род.общ.

Н.И. Петишова

представитель род.общ.

А.Р. Исламгулова

представитель род.общ.

В.Ю. Долгих

В результате контроля было выявлено, что:

В дошкольном отделении организовано 4-х разовое горячее питание: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный ужин. На момент проверки охвачено питанием 118 воспитанников (93 ребенка, 25 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 «Нижевартовская районная больница» от 10.01.2020 № 20/12, 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 овощная	40	203	40,6
Суп-пюре из картофеля с сухариками	160/10	810/50	162/10
Голубцы ленивые в сметанном соусе	150	765	153
Сок яблочный	150	760	152
Хлеб пшеничный	20	100	20
Хлеб ржано-пшеничный	30	150	30

Меню
Возрастная категория от 3 до 7 лет

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 -10 порций	Среднее значение
Икра овощная	60	305	61
Суп-пюре из картофеля с сухариками	200/13	1015/65	203/13
Голубцы ленивые в сметанном соусе	180	910	182
Сок яблочный	180	910	182
Хлеб пшеничный	30	150	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	150	30

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд воспитанникам, путем измерения пищевым термометром. Температура первого блюда составляет 76⁰ 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 с заведующим производством **Сафикановой Н.Г.**, 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

 А.А. Андреева

Члены комиссии

 И.Н. Инчина
 Н.Г. Сафиканова
 Н.И. Петишова
 А.Р. Исламгулова
 В.Ю. Долгих