

**Протокол**  
**по результатам проверки качества горячего питания**  
**по МБОУ «Излучинская ОНШ», дошкольное отделение № 1**  
**(пер. Строителей, д.5)**  
**15.09.2022 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:** заведующий производством

Н.Г. Сафиканова

медицинский работник

И.Н. Инчина

представитель род.общ.

Т.А. Гончар

представитель род.общ.

И.В. Захарова

представитель род.общ.

О.А. Мельникова

руководителя Нижневартовского

районного местного отделения

всероссийской общественной

организации

«Молодая Гвардия Единой России»

Р.Р. Субханкулова

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 94 воспитанников (84 ребенка, 10 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
Салат Витаминка	30	155	31
Борщ с фасолью и картофелем (с капустой и сметаной)	160/5	815/25	163/5
Запеканка из печени	50	255	51
Картофель, тушеный в сметанном соусе	120	610	122
Компот из кураги	150	760	152
Хлеб пшеничный	30	150	30

**Меню**  
**Возрастная категория от 3 до 7 лет**

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 -10 порций	Среднее значение
Салат Витаминка	60	305	61
Борщ с фасолью и картофелем (с капустой и сметаной)	200/5	1015/25	203/5
Запеканка из печени	70	355	71
Картофель, тушеный в сметанном соусе	140	700	140
Компот из кураги	180	900	180
Хлеб пшеничный	25	125	25

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд воспитанникам, путем измерения пищевым термометром. Температура первого блюда составляет 78<sup>0</sup> С, второго блюда 65<sup>0</sup> С, температура третьего блюда составляет 20<sup>0</sup> 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



Н.Г. Сафиканова



И.Н. Инчина



Т.А. Гончар



И.В. Захарова



О.А. Мельник



Р.Р. Субханкулов



**Протокол**  
**по результатам проверки качества горячего питания**  
**по МБОУ «Излучинская ОНШ», дошкольное отделение № 2**  
**(ул. Энергетиков, д. 17а)**  
**16.09.2022 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

Н.Н. Скорик

старший повар

А.С. Луценко

представитель род.общ.

Т.А. Гончар

представитель род.общ.

И.В. Захарова

представитель род.общ.

О.А. Мельникова

руководителя Нижневартовского

районного местного отделения

всероссийской общественной

организации

«Молодая Гвардия Единой России»

Р.Р. Субханкулова

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 147 воспитанников (116 детей, 31 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
Каша пшенная молочная жидкая	140/4	705/20	141/4
Чай с лимоном	180	900	180
Хлеб пшеничный В/С	25	130	26
Сыр (порциями)	8	40	8

**Меню**  
**Возрастная категория от 3 до 7 лет**

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 -10 порций	Среднее значение
Каша пшенная молочная жидкая	200/5	1000/25	200/5
Чай с лимоном	200	1000	200
Хлеб пшеничный В/С	30	150	30
Сыр (порциями)	11	55	11

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд воспитанникам, путем измерения пищевым термометром. Температура горячего блюда составляет 66<sup>0</sup> С, температура напитка составляет 75<sup>0</sup> 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.

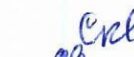
3. Представители родительской общественности отметили важную роль правильного питания в жизни детей.

Председатель комиссии




А.А. Андреева


Члены комиссии




Н.Н. Скорик




А.С. Луценко




Т.А. Гончар



И.В. Захарова



О.А. Мельник



Р.Р. Субханкулов





**Протокол**  
**по результатам проверки качества горячего питания**  
**по МБОУ «Излучинская ОНШ» (школа)**  
**15.09.2022 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:** заведующий производством

Н.Г. Сафиканова

медицинский работник

Г.О. Бегджанян

представитель род.общ.

Т.А. Гончар

представитель род.общ.

И.В. Захарова

представитель род.общ.

О.А. Мельникова

руководителя Нижневартовского

районного местного отделения

всероссийской общественной

организации

«Молодая Гвардия Единой России»

Р.Р. Субханкулова

В результате контроля было выявлено, что:

В школе организовано 2-х разовое горячее питание: завтрак и обед. На момент проверки охвачено питанием 177 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 «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.

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 -10 порций	Среднее значение
Винегрет овощной с зеленым горошком	60	310	62
Суп картофельный с бобовыми и мясом	200/10	1050 (1000+50)	210
Котлеты рубленые из кур запеченные с соусом молочным	90	460	92
Макаронные изделия отварные	150	770	154
Напиток из ягод с/мороженых	200	1015	203
Хлеб пшеничный В/С	25	130	26
Хлеб ржано-пшеничный	30	160	32

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд обучающимся, путем измерения пищевым термометром. Температура первого блюда составляет 80<sup>0</sup> С, второго блюда 67<sup>0</sup> С, температура третьего блюда составляет 20<sup>0</sup> 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.

Обеспечено соблюдение комплекса мер, направленного на предупреждение завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-19, соблюдение масочного режима сотрудниками пищеблока, ношение перчаток.







### 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  
 Т.А. Гончар  
 И.В. Захарова  
 О.А. Мельник  
 Р.Р. Субханкулов