

Протокол
по результатам проверки качества горячего питания
по МБОУ «Излучинская ОНШ», дошкольное отделение № 1
(пер. Строителей, д.5)
23.03.2023 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
медицинский работник
представитель род.общ.
представитель род.общ.
представитель род.общ.

Н.Г. Сафиканова

И.Н. Инчина

Т.А. Гончар

О.А. Мельник

И.Р. Садыкова

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 136 воспитанников (110 ребенка, 26 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	805/25	161/5
Запеканка из печени	50	260	52
Картофель, тушеный в сметанном соусе	120	610	122
Компот из кураги	150	755	151
Хлеб пшеничный В/С	30	155	31

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	1010/25	202/5
Запеканка из печени	70	360	72
Картофель, тушеный в сметанном соусе	140	705	141
Компот из кураги	180	900	180
Хлеб пшеничный В/С	25	130	26

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд воспитанникам, путем измерения пищевым термометром. Температура первого блюда составляет 67⁰ С, второго блюда 65⁰ С, температура третьего блюда составляет 20⁰ 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 с заведующим производством старшим поваром **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

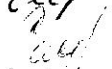
Члены комиссии



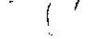
Н.Г. Сафиканова




И.Н. Инчина



Т.А. Гончар



О.А. Мельник



И.Р. Садыкова