

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

Н.Г. Сафиканова

медицинский работник

Г.О. Бегджанян

представитель род.общ.

Т.А. Гончар

представитель род.общ.

О.А. Мельник

представитель род.общ.

И.Р. Садыкова

В результате контроля было выявлено, что:

В школе организовано 2-х разовое горячее питание: завтрак и обед. На момент проверки охвачено питанием 176 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.

Меню

Возрастная категория от 7 до 11 лет

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 -10 порций	Среднее значение
Огурцы соленые порциями	60	310	62
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	215	1085	217
Биточки рубленые из птицы	90	455	91
Рис отварной рассыпчатый	150	765	153
Компот из смеси сухофруктов	200	1000	200
Хлеб пшеничный	32	165	33
Хлеб ржано-пшеничный	30	150	30

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд обучающимся, путем измерения пищевым термометром. Температура первого блюда составляет 75⁰ С, 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.

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
О.А. Мельник
И.Р. Садыкова