

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

**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

Н.Н. Скорик

старший повар

А.С. Луценко

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 149 воспитанников (117 детей, 32 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 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
Суп картофельный с макаронными изделиями	160	810	162
Тефтели из говядины с рисом в томатном соусе	60	305	61
Капуста тушеная	120	610	122
Компот из смеси сухофруктов	150	755	151
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
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	1010	202
Тефтели из говядины с рисом в томатном соусе	80	410	82
Капуста тушеная	150	765	153
Компот из смеси сухофруктов	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 66<sup>0</sup> С, второго блюда 68<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 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  
 Н.И. Петишова  
 А.Р. Исламгулова  
 В.Ю. Долгих