

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

**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:** заведующий производством

Н.Г. Сафиканова

медицинский работник

Г.О. Бегджанян

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 школе организовано 2-х разовое горячее питание: завтрак и обед. На момент проверки охвачено питанием 171 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 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.

Наименование	Выход по меню в гр	Выход 5 -10 порций	Среднее значение
Помидор свежий	60	310	62
Щи из свежей капусты со сметаной	200/5	1030 (1000+30)	206
Котлеты домашние	90	460	92
Картофель тушеный	180	910	182
Напиток из плодов шиповника	180	895	179
Хлеб пшеничный	50	250	50
Хлеб ржано-пшеничный	55	275	55

Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют норме. Проведен контроль за температурой подаваемых блюд обучающимся, путем измерения пищевым термометром. Температура первого блюда составляет 86<sup>0</sup> С, второго блюда 66<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.



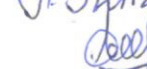


2. Медицинскому работнику **Бегджанян Г.О.**, следить за сбалансированностью меню, с учетом требований СанПиН, нормативных документов.

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  
 Н.И. Петишова  
 А.Р. Исламгулова  
 В.Ю. Долгих