

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

18.12.2020 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. Ильенко

Члены комиссии: медицинский работник
старший повар

Н.Н. Скорик

представитель род.общ.

А.С. Луценко

представитель род.общ.

Е.Н. Михайлова

А.И. Майстренко

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 145 воспитанника.

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.

| Наименование | Выход по меню в гр | Выход 5 -10 порций | Среднее значение |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| Кукуруза консервированная | 30 | 155 | 31 |
| Свекольник со сметаной | 200 | 1000 (975+25) | 200 |
| Тефтели из говядины с рисом | 80 | 418 | 83,6 |
| Овощное рагу | 150 | 750 | 150 |
| Сок | 200 | 1000 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 25 | 125 | 25 |
| 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 64° С, второго блюда 65° С, температура третьего блюда составляет 17° С, что соответствует нормам СанПиН 2.4.5.2409-08.



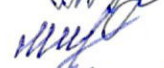

Выводы и предложения:

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. Ильенко

Члены комиссии

 Н.Н. Скорик
 А.С. Луценко
 Е.Н. Михайлова
 А.И. Майстренко