

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области  
«Школа – интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с.  
Малый Толкай».

Протокол № 5

проверки питания в ГБОУ школе – интернате с. Малый Толкай

от «10» апреля 2024г.

Комиссия в составе:

- 1.Горина М.С. - председатель профсоюза
- 2.Макарова Н.А. – родительский комитет
- 3.Ермаченко Е.В.- шеф повар
- 4.Рыжова Н.Ю. - зам. директора по ВР
- 5.Видманова О.М. - медицинская сестра диетическая

Составили настоящий протокол о том, что «10» апреля 2024 года была проведена проверка организации питания в ГБОУ школе – интернате с. Малый Толкай.

Время проверки:

13.50. – обед (1- 5 классы)

В ходе проверки выявлено:

1.Меню – Обед:

Салат из красной свеклы с черносливом	100г/ 61,46ккал
Щи с мясом со сметаной	310/ 240,11ккал
Плов с мясом	200/ 346,98ккал
Компот из изюма	200/ 64,7ккал
Хлеб	150/ 289,50ккал

Всего: 1002,75

2.Организация питания: для обучающиеся 1- 5 классов столы накрывают кухонные работники до прихода детей, за столами сидят по четыре человека, между столами расстояние 1метр. До посещения столовой ребята моют с мылом руки на своих этажах, в столовую входят группой под контролем воспитателя, на входе в столовую стоит медицинская сестра и обрабатывает руки 70 % антисептическим средством. После приема пищи дети грязную посуду уносят самостоятельно, В зале проводится кварцевание облучателем – рециркулятором воздуха УФ - бактерицидный.

3.Организация работы пищеблока: пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем

в соответствии с нормативно – технической документацией. Хранятся продукты в холодильных и морозильных камерах с требованиями СанПин. В целях профилактики ОРВ в т.ч. коронавирусной инфекции работники пищеблока в соответствии с требованиями Роспотребнадзора работают в масках, перчатках которые меняют через 2 часа утилизируются в пакеты белого цвета (группа «А»). Спец. одежда: головные уборы, халаты, фартуки, полотенца – подписаны для каждого работника пищеблока. В помещениях пищеблока соблюдается чистота, проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого приема пищи. Во время приема пищи детьми, уборка не осуществлялась.

4. Контроль качества приготовленных блюд: вес блюд соответствует норме.

Первое блюдо Щи с мясом со сметаной, овощи сохранили форму нарезки, мягкие, мясо мягкое сочное, на поверхности блески жира. Вкус и аромат свойственный продуктам.

Второе блюдо плов с мясом, плов имеет аромат говядины, лука, моркови и риса, мясо мягкое сочное, рис хорошо набухший, рассыпчатый. Вкус и аромат свойственный продуктам.

Салат из красной свеклы с черносливом вкус и аромат соответствует используемым продуктам.

Компот сладкий теплый.

Хлеб свежий, мягкий пропеченный.

Температура горячих блюд +60градусов, салата +14градусов.

Выводы комиссии:

1.Обед соответствует составленному меню.

2.Меню на каждый день вывешивается на стенд.

3.Обед детям понравился, ели с аппетитом, блюда доброкачественные вкус и качество приготовленных блюд соответствуют использованным продуктам.

4. Питание и хранение продуктов организовано в соответствии с требованиями Сан Пин

С протоколом ознакомлена: шеф повар Ермаченко Е.В. Ермаченко

Дата 10.04.2024

Члены комиссии:

Подпись Горина Горина М.С.

Макарова Макарова Н.А.

Рыжова Рыжова Н.Ю.

Видманова Видманова О.М.