

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

Протокол №6
проверки питания в ГБОУ школе – интернате с.Малый Толкай.

от « 16 » октября 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

Составили настоящий протокол о том, что « 16 октября 2024года 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	80г/	121,8
Суп картофельный с клецками с мясом со сметаной	310/	211,94
Куры отварные	50/	331,53
Картофель запеченный в духовке	230/	360,98
Компот из изюма	200/	64,7
Хлеб	150/	289,50
Всего:		1380,45

2. Организация питания: для обучающиеся 1 -5 классов столы накрывают кухонные работники до прихода детей, за столами сидят по четыре человека, между столами расстояние 1 метр. 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 Сан Пин. В целях профилактики ОРВ в т.ч. короновирусной 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 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 Суп картофельный с клецками, овощи сохранили форму нарезки, мягкие, мясо мягкое, сочное, на поверхности блески жира. Вкус и аромат свойственный продуктам.

Второе блюдо куры отварные, картофель запеченный в духовке, куры мягкие сочные, картофель сохранил форму нарезки, не разварен. Вкус и аромат свойственный продуктам.

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

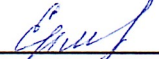
Компот сладкий

Хлеб свежий, мягкий, пропеченный.

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


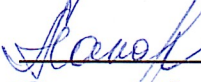
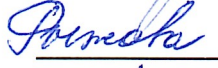
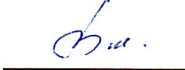
Выводы комиссии:

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. 

Дата 16.10.2024 г.

Члены комиссии:

Подпись  Горина М.С.
 Макарова Н.А.
 Рыжова Н.Ю.
 Видманова О.М.