

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

Протокол №7  
проверки питания в ГБОУ школе – интернате с.Малый Толкай.

от « 27 » ноября 2024г

Комиссия в составе:

- 1.Левашкина Л.В. – 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 « 27 ноября 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	70г/ 61,46 ккал
Щи с мясом,со сметаной	310/ 140,11 ккал
Плов с мясом	200/ 346,98 ккал
Компот из изюма	200/ 64,7 ккал
Хлеб	150/ 289,50 ккал

Всего: 902,75 ккал.

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 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

Хлеб свежий, мягкий, пропеченный.

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

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 СанПин.
5. Меню составляется в соответствии двухнедельному циклическому меню.

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

Дата 27.11.2024

Члены комиссии:

Подпись *Левашкина* Левашкина Л.В.

*Макарова* Макарова Н.А.

*Рыжова* Рыжова Н.Ю.

*Видманова* Видманова О.М.