

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

Протокол №8
проверки питания в ГБОУ школе – интернате с.Малый Толкай.

от « 13» марта 2025г.

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 «13» марта 2025 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 лука с зеленым горошком | 100г/ | 121,8 |
| Уха их филе горбуши | 400/ | 154,99 |
| Оладьи с повидлом | 140/30 / | 468,17 |
| Компот из изюма | 200/ | 226,40 |
| Хлеб | 150/ | 193,10 |

Всего: 1164,46 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. 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 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 уха из филе горбуши, овощи сохранили форму нарезки, мягкие, рыба проварена, мягкая, кусочки некрупные, вкус и аромат свойственный продуктам.

Второе блюдо оладьи с повидлом, изделия пышные, цвет золотистый, вкус приятный, мякиш пористый, пропеченный.

Салат из лука с зеленым горошком вкус и аромат соответствует используемым продуктам.

Компот теплый в меру сладкий

Хлеб свежий, мягкий, пропеченный.

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

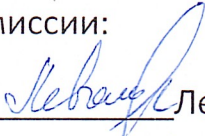
Выводы комиссии:

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.


С протоколом ознакомлена: шеф повар Ермаченко Е.В. 

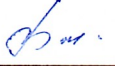
Дата 13.03.2025

Члены комиссии:

Подпись  Левашкина Л.В.

 Макарова Н.А.

 Рыжова Н.Ю.

 Видманова О.М.