

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

ПРОТОКОЛ

проверки питания в ГБОУ школе-интернате с. Малый Толкай

от «24» сентября 2021 г.

№ 1

Комиссия в составе:

Родительский комитет:

1. Набиуллина Р.Х.
2. Вершинникова М.Л.
3. Кузнецова Л.И.
4. Уздяева Р.М. –и.о. заместителя директора по ВР
5. Костина Н.Н.- медицинская сестра

составили настоящий протокол о том, что «24» сентября 2021 года была проведена проверка организации питания в ГБОУ школе-интернате с. Малый Толкай.

Время проверки:

13.40.- обед (1-5 классы)

В ходе проверки выявлено:

1) Меню. Обед:

Щи с мясом со сметаной -300(мясо-58,сметана-5) гр. / 205,21 ккал.;

Рыбная котлета с подливом-90(томатная паста-8)гр./158,30 ккал.;

Картофель отварной-155 гр.(масло-5 гр.)/265,00 ккал.;

Икра кабачковая 60 гр./35,00 ккал.;

Компот из чернослива -200 гр./64,70 ккал.;

Хлеб белый -150 гр./289,50 ккал.

Всего: 1017,71 ккал.

2) Организация питания: для обучающихся 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 приёма 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 и 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 уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого приёма пищи. Во время приёма пищи детьми, уборка не осуществлялась.

4) Контроль качества приготовленных блюд: вес блюд соответствует норме. Щи - в меру соленые, цвет бульона светло-белый, на поверхности блёстки жира. Второе блюдо – рыба целая, не развалившаяся, выглядит аппетитно и эстетично. Икра кабачковая – вкус и аромат соответствует используемым продуктам. Компот - сладкий. Хлеб - мягкий. Температура горячих блюд +60°C, салата +14°C.

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 ознакомлены:

повар Яценко Е.А. Яценко Е.А.

Члены комиссии:

Набиуллина Р. Х. Р.Х.

Вершинникова М.Л. М.Л.

Кузнецова Л.И. Л.И.

Уздяева Р.М. Р.М.

Костина Н.Н. Н.Н.