

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 « 14 » ноября 2021г.

№1

Комиссия в составе:

1. Горина М.С.-председатель профсоюза
2. Служаева А.Ю.- родительский комитет
3. Рыжова Н.Ю. - зам. директора по ВР
4. Видманова О.М.- диет. сестра
- 5.Костина Н.Н. медицинская сестра.

Составили настоящий протокол о том, что «14» ноября 2022 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 яйца с кукурузой -	70 гр./89,6ккал;
Суп лапша с мясом кур со сметаной –	310гр./240,11ккал;
Картофель тушеная с мясом	- 200гр./335,77ккал;
Компот из изюма	- 200гр./64,7ккал;
Хлеб пшеничный	- 150гр./289,5ккал.

Всего: 1019,68ккал.

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. После ухода детей 1 смены до 2 смены 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. 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.

Суп – в меру соленый, цвет бульона светло – белый, на поверхности блески жира. Второе блюдо – картофель тушеная с мясом, овощи не разварены сохранили форму нарезки, выглядит аппетитно и эстетично. Салат из яйца с кукурузой вкус и аромат соответствует используемым продуктам. Компот – сладкий, Хлеб – свежий, мягкий. 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 СанПин.

С протоколом ознакомлены:

Повар _____Сергеева Е.В.

Члены комиссии:

Горина М.С._____

Служаева А.Ю._____

Видманова О.М._____

Рыжова Н.Ю._____

Костина Н.Н._____