

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 «22» мая 2023г.

№3

Комиссия в составе:

Родительский комитет:

1.Горина М.Ю. - председатель профсоюза

2.Служаева А.Ю. – родительский комитет

3.Ермаченко Е.В.- шеф повар

4.Рыжова Н.Ю. - зам. директора по ВР

5.Видманова О.М. - медицинская сестра диетическая

Составили настоящий протокол о том, что «22» мая 2023 года была проведена проверка организации питания в ГБОУ школе – интернате с. Малый Толкай.

Время проверки:

13,35. – обед (1- 5 классы)

В ходе проверки выявлено:

1.Меню. Обед:

Салат из свеклы с чесноком	- 90 гр./92,0ккал;
Щи с мясом со сметаной	- 310гр./205,21ккал;
Котлета рыбная	- 90гр./158,3ккал;
Картофель отварной с маслом	-240/5/418,87ккал;
Компот из изюма	- 200гр./64,7ккал;
Хлеб пшеничный	- 150гр./289,5ккал.

Всего:1228,58ккал.

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, 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. 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. 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.

Первое блюдо щи с мясом со сметаной – в меру соленые, цвет бульона светло – белый, на поверхности блестки жира. Второе блюдо – котлета рыбная, изделия сохранили свою форму, без трещин, вкус в меру соленый, запах припущенной рыбы. Картофель отварной с маслом - не разварен сохранил форму, выглядит аппетитно и эстетично. Салат из красной свеклы с чесноком 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 Сан Пин

С протоколом ознакомлены:

1.Горина М.Ю. председатель профсоюза

2.Служаева А.Ю. представитель родительского комитета

3.Ермаченко Е.В.- шеф повар

4.Рыжова Н.Ю. - зам. директора по ВР

5.Видманова О.М. - медицинская сестра диетическая