

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

Протокол №9
проверки питания в ГБОУ школе – интернате с.Малый Толкай.

от « 21» мая 2025г.

Комиссия в составе:

- 1.ЛевашкинаЛ.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 «21» мая 2025 года была проведена проверка организации питания в ГБОУ школе – интернате с.

Малый Толкай

Время проверки:

14.30 – обед (6-10 классы)

В ходе проверки выявлено:

1.Меню – Обед:

Салат из моркови и яблок	70г/	128,12
Суп овощной с мясом со сметаной	300/ 10	205,21
Куры отварные с овощами	60/20	176,75
Макароны отварные с маслом	160/5	277,10
Компот из чернослива	200	226,40
Хлеб	150	193,10

Всего: 1206,68 ккал.

2. Организация питания: для обучающиеся 6-10 классов. Столы накрывают дежурная группа под присмотром кухонных работников, 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 – рецикулятором 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. Хранение продуктов производится согласно требований Роспотребнадзора, соблюдается температурный режим хранения продуктов, имеются журналы «Проведение витаминизации», «Учет температурного режима», «Бракеражный журнал готовой продукции. В пищеблоке на видном месте висят все инструкции, которыми пользуются работники столовой, работают в масках, в перчатках, в головных уборах. Правила личной гигиены соблюдаются. Обработка посуды производится по нормам СанПиНа.

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 суп овощной с мясом со сметаной, овощи сохранили форму нарезки, мягкие, мясо мягкое сочное, вкус и аромат свойственный продуктам.

Второе блюдо кури отварные с овощами, мясо кур мягкое, сочное, вкус и запах свойственные отварной курице, макароны отварные, макаронные изделия легко отделяются друг от друга, сохранили свою форму, цвет кремовый, вкус отварных макарон и масла.

Салат из моркови и яблок вкус и аромат соответствует используемым продуктам.

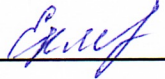
Компот теплый в меру сладкий

Хлеб свежий, мягкий, пропеченный.

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

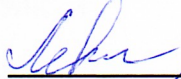
Выводы комиссии:

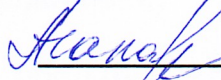
- 1.Обед соответствует составленному меню.
- 2.Меню на каждый день вывешивается на стенд.
- 3.Обед детям понравился, ели с аппетитом, блюда доброкачественные вкус и качество приготовленных блюд соответствуют использованным продуктам.
- 4.Питание и хранение продуктов организовано в соответствии с требованиями СанПин.

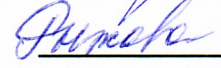
С протоколом ознакомлена: шеф повар Ермаченко Е.В. 

Дата 11.03.25г.

Члены комиссии:

Подпись  Левашкина Л.В.

 Макарова Н.А.

 Рыжова Н.Ю.

 Видманова О.М.