

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

Протокол №10
проверки питания в ГБОУ школе – интернате с. Малый Толкай.

от « 16» октября 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 «16» октября 2025 года была проведена проверка организации питания в ГБОУ школе – интернате с.

Малый Толкай

Время проверки:

14.30 – обед (6-11 классы)

В ходе проверки выявлено:

1.Меню – Обед:

Салат из картофеля с зеленым горошком	70г/	128,12
Щи из капусты с мясом со сметаной	300/ 10	205,11
Каша гречневая с мясом	180/44	277,10
Компот из сухофруктов	200	164,7
Хлеб	150	339,10

Всего: 1114,13ккал.

2. Организация питания: для обучающихся 6-11 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 – 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. 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 Щи из капусты с мясом со сметаной, овощи сохранили форму нарезки, мягкие, мясо мягкое, сочное, вкус и аромат свойственный продуктам.

Второе блюдо Каша гречневая с мясом, зерна крупы полностью набухшие, хорошо проварены, сохранили форму, легко отделяются друг от друга, мясо мягкое, сочное.

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

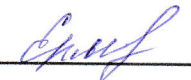
Компот теплый, в меру сладкий

Хлеб свежий, мягкий, пропеченный.

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

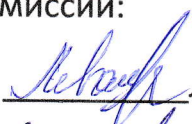
Выводы комиссии:

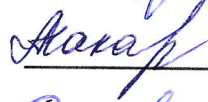
- 1.Обед соответствует составленному меню.
- 2.Меню на каждый день вывешивается на стенд.
- 3.Обед детям понравился, ели с аппетитом, блюда доброкачественные вкус и качество приготовленных блюд соответствуют использованным продуктам.
- 4.Питание и хранение продуктов организовано в соответствии с требованиями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

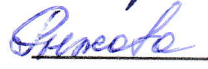
С протоколом ознакомлена: шеф повар Ермаченко Е.В. 

Дата 16.10.2021

Члены комиссии:

Подпись  Левашкина Л.В.

 Макарова Н.А.

 Рыжова Н.Ю.

 Видманова О.М.