

ПРОТОКОЛ
проверки организации горячего питания школьников
ГБОУ СОШ №3 города Похвистнево

от «09» февраля 2022 г.

Комиссия в составе членов родительского комитета:

Лежниной Ю.А.,

Маликовой Р.Р.

Кадаевой А.В.

составила настоящий протокол о том, что «9» февраля 2022 года была проведена проверка организации горячего питания школьников в ГБОУ СОШ №3 города Похвистнево

Время проверки:

Начало: 09 ч. 20 мин.

Окончание: 09 ч. 50 мин.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Питание школьников осуществляется ОАО «Общепит» в соответствии с 10-дневным циклическим меню, с калориями и выходом готового блюда.
- 2) Организация питания:
 - столы накрывают во время уроков до начала перемены;
 - рассадка за столами осуществляется по 8-10 человек по классам;
 - дети в столовую входят в сопровождении классных руководителей;
 - перед входом в столовую установлены раковины, подключенные к холодной воде.
- 3) Организация работы пищеблока:
 - хранение продуктов осуществляется в соответствии с требованиями;
 - требования Роспотребнадзора к наличию у сотрудников пищеблока масок, перчаток, головных уборов соблюдаются;
 - обработка посуды, уборка столов производится с применением дезинфицирующих средств;
 - влажная уборка столовой производится два раза в день, для обеззараживания воздуха используется рециркулятор. Уборка помещений в ходе контроля не проводилась.
- 4) Контроль качества приготовленных блюд
 - взвешено 3 порции, вес порций соответствует нормам выхода блюд в соответствии

с меню;

- вкус присущий приготовленным в соответствии с меню изделиям: каша вязкая молочная из риса и пшена, напиток лимонный, батон, масло порциями;
- температура блюд взятых со столов, накрытых первыми, теплая.

Выводы комиссии:

- 1) Претензий к меню на 09 февраля 2022 г. нет. Дети во время завтрака ели хорошо, подкладывали в нее дополнительно масло, но некоторые обучающиеся кашу даже не пробовали, но ели масло с батоном и запивали напитком.
- 2) Вопросов по организации питания и работы пищеблока в целом не возникло.
- 3) На пробу были взяты 3 порции. Каша имеет аппетитный вид, запах и вкус, напиток вкусный, в меру сладкий. К температуре блюд претензий нет.

Предложения комиссии:

- 1) Максимально учитывать пищевые потребности и предпочтения обучающихся с учетом требования Роспотребнадзора к организации школьного питания.
- 2) Классным руководителям совместно с родителями продолжить работу по формированию культуры правильного и здорового питания.
- 3) Регулярно проводить проверки организации горячего питания школьников.

С проколом ознакомлен(а):

Повар ОАО «Общепит»

Мусаверов Д.И.

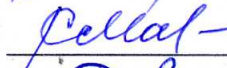


Члены комиссии:

Лежнина Ю.А.



Маликова Р.Р.



Кадяева А.В.



9.02.2022

7 день

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Цена, руб.	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные вещества								
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		С, мг	В1, мг	В2, мг	А, мг	Д, мкг	Са, мг	Р, мг	Mg, мг	Fe, мг	K, мг	I, мкг	Se, мг	F, мг
Завтрак																					
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	210	19,35	5,9	11,1	33,6	238,3	0,5	0,1	0,1	0,1	0,2	118,0	133,6	32,7	0,8	202,2	10,1	0,0	0,0
2011	14	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,00	0,1	8,3	0,1	74,8	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	1,2	1,9	0,0	0,0	1,5	0,0	0,0	0,0
2008		БАТОН	30	2,37	2,3	0,3	15,4	78,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,7	19,5	3,9	0,3	27,6	0,0	0,0	0,0
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	200	7,66	0,2	0,0	25,7	105,0	13,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	5,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				37,38	8,4	20,2	74,8	516,7	13,5	0,1	0,2	0,1	0,3	132,9	160,0	39,6	1,1	231,3	10,1	0,0	0,0
Обед																					
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	11,34	1,9	5,3	9,1	99,3	12,3	0,1	0,1	0,2	0,0	51,8	45,4	21,4	1,0	325,7	4,4	0,0	0,0
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	125	59,74	13,8	15,6	7,5	225,9	3,3	0,1	0,1	0,4	0,0	28,8	132,2	26,8	2,1	400,6	7,4	0,0	0,0
2011	202.1	Макаронные изделия отварные с маслом Слагетти	150	7,58	5,5	4,8	34,9	205,3	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	31,3	42,8	10,6	1,0	64,7	0,8	0,0	0,0
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ	200/15	1,65	0,1	0,0	14,7	59,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,8	3,7	3,8	0,4	13,5	0,0	0,0	0,0
		Хлеб Пшеничный 40	40	2,50	3,1	0,3	20,1	94,7	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	9,2	33,6	13,2	0,8	51,6	0,0	0,0	0,0
2011	24	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	100	29,11	1,0	6,2	3,7	75,3	16,7	0,1	0,0	0,1	0,0	18,5	34,3	16,2	1,0	209,6	2,4	0,0	0,0
Итого за прием пищи:				111,92	25,3	32,6	90,0	759,7	32,3	0,3	0,3	0,7	0,1	150,4	291,9	92,0	6,3	1065,5	15,0	0,0	0,1
Всего за день:				149,30	33,7	52,8	164,8	1276,4	45,8	0,5	0,4	0,8	0,4	283,3	451,9	131,6	7,4	1296,8	25,1	0,0	0,1
Сбалансированность:					1	1,6	4,9														