

по итогам внепланового проведения общественного контроля питания в
ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ»

15.01.2021 г.

Время: 14.00

Цель проведения общественного контроля выявление нарушений при организации питания в ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ»

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию в составе:
Корчагин А.А. – директор школы;
Лукашова Е.Н. – заместитель директора по УР;
Шитов С.В. – заместитель директора по ВР;
Елифанова О.Н. – медицинская сестра;
Гизатуллина Л.Ф. – председатель общешкольного родительского комитета
составили настоящий акт в том, что была проведена внеплановая проверка в школьной столовой в ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ»

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- питанием обеспечены 100% всех детей;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми санитарно – эпидемиологическими требованиями.

В рамках обеда были приготовлены следующие блюда:

1. Рассольник;
2. Капуста тушеная
3. Рыба припущенная (минтай);
4. Салат из моркови;
5. Компот;
6. Хлеб ржаной порционно.

Комиссией были сняты пробы каждого наименования

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Признаков испорченности продуктов питания не обнаружено. Замечаний со стороны комиссии нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Директор школы

Заместитель директора по УР

Заместитель директора по ВР

Медицинская сестра

Председатель общешкольного
родительского комитета

А.А. Корчагин

Е.Н. Лукашова

С.В. Шитов

О.Н. Елифанова

Гизатуллина Л.Ф.

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в
ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ»
(плановая проверка)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Шитов С.В., заместитель директора по воспитательной работе

Заместитель председателя комиссии – Родионова Н.А., председатель ППО;

Секретарь комиссии – Лукашина Ю.А., воспитатель;

Члены комиссии

Шлячкова Е.В. – медицинская сестра ОУ;

Гайфутдинова М.П. – представитель родительского комитета (по согласованию)

В присутствии повара ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ» Калижановой Н.В., кухонного работника ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ» Гушиной Л.А. составили настоящий протокол о том, что «31» января 2022 года в 12 час. 40 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены смесители и раковины в количестве двух штук. Рядом с умывальниками навесные держатели для бумажных полотенец.

Для качественного мытья и соблюдения гигиенических требований у детей есть возможность использовать мыло, которое есть в достаточном количестве. Кроме организации мытья рук в каждой классной комнате и местах личной гигиены также есть возможность выполнить вышеуказанную процедуру.

На входе в залы приема пищи имеется график работы столовой.

Приемы пищи в связи с большим количеством детей в ОУ предусмотрены в 2 смены. График, утвержденный директором ОУ, имеется. Продолжительность учебных перемен достаточна для организации питания детей, обучающихся в ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ».

Ответственность за организацию питания, правильность норм питания и калорийность возложена на медицинскую сестру ОУ Шлячкову Е.В.

Дежурство детей по столовой организовано в соответствии с нормами СанПина и под непосредственным контролем дежурного учителя (воспитателя). Работу дежурных педагогов курирует дежурный администратор, согласно утвержденному директором, графику.

Помещение столовой оборудованы всей необходимой мебелью (столы для приема пищи, табуреты и лавки для рассадки во время приема пищи, шкаф для хранения экипировки дежурных).

Количество посадочных мест в зале достаточно и соответствует 80.

Внешний вид поваров соответствует санитарным нормам (должностные обязанности выполняются в спец. одежде, масках, перчатках, чепчиках) и исключает их нарушение.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Таблица 1

Эстетичность накрытия столов:

Обеденные столы имеют специальное гладкое покрытие, упрощающее санитарную обработку. Санитарная обработка столов проводится в соответствии с нормами и убирается кухонным работником.

Гигиеническое состояние столовых приборов в норме. Сколов на стеклянной посуде нет и вовремя проводится отбор боя посуды. Кухня укомплектована всей необходимой посудой и электроприборами.

Рацион питания сбалансирован, выдержан и соответствует меню. Контрольные блюда расположены на видном месте.

В связи с особенностью питания буфетной продукции в школьной столовой не предусмотрено.

Качество готовой пищи отражено в прилагаемой таблице (таблица 1).

Выводы и рекомендации:

На основании вышеизложенного Комиссия делает вывод, что горячее питание предоставляется с 1 по 9 класс на бесплатной основе. Признает работу школьной столовой удовлетворительной. Рекомендует продолжить работу по витаминизации школьных блюд и повышению их разнообразия. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Шитов С.В.

Родионова Н.А.

Лукашина Ю.А.

Шлячкова Е.В.

Гайфутдинова М.П. (по согласованию)

С протоколом ознакомлен:

Директор школы

А.А.Корчагин

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Качество блюда			Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний) вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд		
31.01.2022 г. 11.30	Обед: Щи из свежей капусты со сметаной Каша перловая гуляш салат из картофеля и огурцов компот, хлеб	Полностью доведено до готовности, некоторые не требуют обработки	250 гр.	250 гр.	Сметана в шах прокипячённая, стол накрыт на 8 персон. Внешний вид блюда выглядит аппетитно	Блюда вкусные и насыщенные по консистенции. Цвет и запах натуральные.	Температурный режим блюд соблюден, блюда оптимальны для употребления по температурным параметрам	-	
			200 гр.	200 гр.					
			80 гр.	80 гр.					
			250 гр.	250 гр.					
			200 гр.	200 гр.					
16.04.2021 г. 16.00	Полдник: Чай с молоком треугольник яблоко	Полностью доведено до готовности, некоторые не требуют обработки	200 гр.	200 гр.	Подача блюд организована в соответствии нормам сервировки: не более 8 человек за столом, запеканка имеет нежно – розовую корочку, выглядит аппетитно	Треугольники вкусные, имеют нежно – розовую корочку, запах и цвет яблока натуральный	Температурный режим блюд соблюден, блюда оптимальны для употребления по температурным параметрам	-	
			150 гр.	150 гр.					
			1 шт.	1 шт.					

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в
ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ»
(плановая проверка)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Шитов С.В., заместитель директора по воспитательной работе

Заместитель председателя комиссии – Родионова Н.А., председатель ППО;

Секретарь комиссии – Лукашина Ю.А., воспитатель;

Члены комиссии

Шлячкова Е.В. - медицинская сестра ОУ;

Калашникова А.А. - представитель родительского комитета (по согласованию)

В присутствии повара ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ» Козловой О.П., кухонного работника ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ» Калисановой Н.В. составили настоящий протокол о том, что «09» марта 2021 г. в 10 час. 00 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены смесители и раковины в количестве двух штук. Рядом с умывальниками предусмотрены навесные держатели для бумажных полотенец.

Для качественно мытья и соблюдения гигиенических требований у детей есть возможность использовать мыло, которое есть в достаточном количестве. Кроме организации мытья рук в каждой классной комнате и местах личной гигиены также есть возможность выполнить вышеуказанную процедуру.

На входе в залы приема пищи имеется график работы столовой.

Приемы пищи в связи с большим количеством детей в ОУ предусмотрены в 2 смены. График, утверждённый директором ОУ, имеется. Продолжительность учебных перемен достаточна для организации питания детей, обучающихся в ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ»

Ответственность за организацию питания, правильность норм питания и калорийность возложена на медицинскую сестру ОУ Шлячкову Е.В.

Дежурство детей по столовой организовано в соответствии с нормами СанПина и под непосредственным контролем дежурного учителя (воспитателя). Работу дежурных педагогов курирует дежурный администратор, согласно утверждённому директором, графику.

Помещение столовой оборудованы всей необходимой мебелью (столы для приема пищи, табуреты и лавки для рассадки во время приема пищи, шкаф для хранения экипировки дежурных).

Количество посадочных мест в зале достаточно и соответствует 80.

Внешний вид поваров соответствует санитарным нормам (должностные обязанности выполняются в спец. одежде, масках, перчатках, чепчиках) и исключает их нарушение.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний) вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
10.03 .2021	2 –ой завтрак: яблоко	Обработка и не требуется . Используется только гигиеническая обработка	1 шт.	1 шт.	Яблоки поданы в тарелки на столе на 8 персон	Цвет и запах натуральные	Температурный режим подачи яблок соответствует комнатной	-
	Обед: Борщ, макароны, гуляш, салат из зелёного горошка , компот, хлеб	Полностью доведено до готовности	930 гр.	930 гр.	Сервировка стола эстетична, внешний вид аппетитный	На вкус и запах пища приятная и привлекательная, консистенция умеренная, насыщенная	Температурный режим блюд соответствует норме	-

Эстетичность накрытия столов:

Обеденные столы имеют специальное гладкое покрытие, упрощающее санитарную обработку. Санитарная обработка столов проводится в соответствии с нормами и убирается кухонным работником.

Гигиеническое состояние столовых приборов в норме. Сколов на стеклянной посуде нет и вовремя проводится отбор боя посуды. Кухня укомплектована всей необходимой посудой и электроприборами.

Рацион питания сбалансирован, выдержан и соответствует меню. Контрольные блюда расположены на видном месте.

В связи с особенностью питания буфетной продукции в школьной столовой не предусмотрено.

Качество готовой пищи отражено в прилагаемой таблице (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Признать работу школьной столовой удовлетворительной. Продолжить работу по витаминизации школьных блюд и повышению их разнообразия

Члены комиссии:

Шитов С.В.

Родионова Н.А.

Лукашина Ю.А.

Шлячкова Е.В.

Калашникова А.А. (по согласованию)

С протоколом ознакомлен:

Директор школы



А.А.Корчагин

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в
ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ»
(плановая проверка)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии - Шитов С.В., заместитель директора по воспитательной работе

Заместитель председателя комиссии – Родионова Н.А., председатель ППО;

Секретарь комиссии – Лукашина Ю.А., воспитатель;

Члены комиссии

Шлячкова Е.В. - медицинская сестра ОУ;

Гизатуллина Л.Ф. - представитель родительского комитета (по согласованию)

В присутствии повара ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ» Козловой О.П., кухонного работника ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ» Калисановой Н.В. составили настоящий протокол о том, что «16» марта 2021 г. в 8 час. 15 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены смесители и раковины в количестве двух штук. Рядом с умывальниками предусмотрены навесные держатели для бумажных полотенец.

Для качественно мытья и соблюдения гигиенических требований у детей есть возможность использовать мыло, которое есть в достаточном количестве. Кроме организации мытья рук в каждой классной комнате и местах личной гигиены также есть возможность выполнить вышеуказанную процедуру.

На входе в залы приема пищи имеется график работы столовой.

Приемы пищи в связи с большим количеством детей в ОУ предусмотрены в 2 смены. График, утверждённый директором ОУ, имеется. Продолжительность учебных перемен достаточна для организации питания детей, обучающихся в ГБОУ «Болгарская школа – интернат для детей с ОВЗ»

Ответственность за организацию питания, правильность норм питания и калорийность возложена на медицинскую сестру ОУ Шлячкову Е.В.

Дежурство детей по столовой организовано в соответствии с нормами СанПина и под непосредственным контролем дежурного учителя (воспитателя). Работу дежурных педагогов курирует дежурный администратор, согласно утверждённому директором, графику.

Помещение столовой оборудованы всей необходимой мебелью (столы для приема пищи, табуреты и лавки для раскладки во время приема пищи, шкаф для хранения экипировки дежурных).

Количество посадочных мест в зале достаточно и соответствует 80.

Внешний вид поваров соответствует санитарным нормам (должностные обязанности выполняются в спец. одежде, масках, перчатках, чепчиках) и исключает их нарушение.

Эстетичность накрытия столов:

Обеденные столы имеют специальное гладкое покрытие, упрощающее санитарную обработку. Санитарная обработка столов проводится в соответствии с нормами и убирается кухонным работником.

Гигиеническое состояние столовых приборов в норме. Сколов на стеклянной посуде нет и вовремя проводится отбор боя посуды. Кухня укомплектована всей необходимой посудой и электроприборами.

Рацион питания сбалансирован, выдержан и соответствует меню. Контрольные блюда расположены на видном месте.

В связи с особенностью питания буфетной продукции в школьной столовой не предусмотрено.

Качество готовой пищи отражено в прилагаемой таблице (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Признать работу школьной столовой удовлетворительной. Продолжить работу по витаминизации школьных блюд и повышению их разнообразия

Члены комиссии:

Шитов С.В.

Родионова Н.А.

Лукашина Ю.А.

Шлячкова Е.В.

Гизатуллина Л.Ф. (по согласованию)

Со справкой ознакомлен:

Директор школы

А.А.Корчагин

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний) вид блюд а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.03 .2021	Завтрак: Каша манная, сыр, масло, кофейный напиток	Полностью доведено до готовности	432 гр.	432 гр.	Сервировка стола эстетична, внешний вид appetizing	На вкус и запах пища приятная и привлекательная, консистенция умеренная, насыщенная	Температурный режим подачи блюд соответствует комнатной	-
16.03 .2021	2 –ой завтрак: Йогурт, вафли	Обработка не требуется . Используется только гигиеническая обработка	1 шт./50 гр.	1 шт./50 гр.	Йогурт по –штучно, вафли поданы в тарелки на столе на 8 персон	Цвет и запах натуральные	Температурный режим блюд соответствует норме	-

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в
ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ»
(плановая проверка)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Шитов С.В., заместитель директора по воспитательной работе

Заместитель председателя комиссии – Родионова Н.А., председатель ППО;

Секретарь комиссии – Лукашина Ю.А., воспитатель;

Члены комиссии

Шлячкова Е.В. – медицинская сестра ОУ;

Гизатуллина Л.Ф. – представитель родительского комитета (по согласованию)

В присутствии повара ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ» Калисановой Н.В., кухонного работника ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ» Гущиной Л.А. составили настоящий протокол о том, что «16» апреля 2021 года в 11 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены смесители и раковины в количестве двух штук. Рядом с умывальниками навесные держатели для бумажных полотенец.

Для качественного мытья и соблюдения гигиенических требований у детей есть возможность использовать мыло, которое есть в достаточном количестве. Кроме организации мытья рук в каждой классной комнате и местах личной гигиены также есть возможность выполнить вышеуказанную процедуру.

На входе в залы приема пищи имеется график работы столовой.

Приемы пищи в связи с большим количеством детей в ОУ предусмотрены в 2 смены. График, утвержденный директором ОУ, имеется. Продолжительность учебных перемен достаточна для организации питания детей, обучающихся в ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ».

Ответственность за организацию питания, правильность норм питания и калорийность возложена на медицинскую сестру ОУ Шлячкову Е.В.

Дежурство детей по столовой организовано в соответствии с нормами СанПина и под непосредственным контролем дежурного учителя (воспитателя). Работу дежурных педагогов курирует дежурный администратор, согласно утвержденному директором, графику.

Помещение столовой оборудованы всей необходимой мебелью (столы для приема пищи, табуреты и лавки для рассадки во время приема пищи, шкаф для хранения экипировки дежурных).

Количество посадочных мест в зале достаточно и соответствует 80.

Внешний вид поваров соответствует санитарным нормам (должностные обязанности выполняются в спец. одежде, масках, перчатках, чепчиках) и исключает их нарушение.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
16.04.2021 г. 11.30	Обед: Рассольник со сметаной, картофельное пюре, рыба припущенная, салат из свеклы с сыром, компот, хлеб	Полностью доведено до готовности, некоторые не требуют обработки	250 гр.	250 гр.	Сметана в рассольнике прокипяченная, стол накрыт на 8 персон. Внешний вид блюд выглядит аппетитно	Блюда вкусные и насыщенные по консистенции. Цвет и запах натуральные.	Температурный режим блюд соблюдён, блюда оптимальны для употребления по температурным параметрам	-
			200 гр.	200 гр.				
			80 гр.	80 гр.				
			100 гр.	100 гр.				
			200 гр.	200 гр.				
			150 гр.	150 гр.				
16.04.2021 г. 16.00	Полдник: Молоко, запеканка творожная, яблоко	Полностью доведено до готовности, некоторые не требуют обработки	200 гр.	200 гр.	Подача блюд организована в соответствии нормам сервировки: не более 8 человек за столом, запеканка имеет нежно – розовую корочку, выглядит аппетитно	Запеканка вкусная, имеет нежно – розовую корочку, запах и цвет яблока натуральный	Температурный режим блюд соблюдён, блюда оптимальны для употребления по температурным параметрам	-
			150 гр.	150 гр.				
			1 шт.	1 шт.				

Эстетичность накрытия столов:

Обеденные столы имеют специальное гладкое покрытие, упрощающее санитарную обработку. Санитарная обработка столов проводится в соответствии с нормами и убирается кухонным работником.

Гигиеническое состояние столовых приборов в норме. Сколов на стеклянной посуде нет и вовремя проводится отбор боя посуды. Кухня укомплектована всей необходимой посудой и электроприборами.

Рацион питания сбалансирован, выдержан и соответствует меню. Контрольные блюда расположены на видном месте.

В связи с особенностью питания буфетной продукции в школьной столовой не предусмотрено.

Качество готовой пищи отражено в прилагаемой таблице (таблица 1).

Выводы и рекомендации:

На основании вышеизложенного Комиссия делает вывод, что горячее питание предоставляется с 1 по 9 класс на бесплатной основе. Признает работу школьной столовой удовлетворительной. Рекомендует продолжить работу по витаминизации школьных блюд и повышению их разнообразия. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Шитов С.В.

Родионова Н.А.

Лукашина Ю.А.

Шлячкова Е.В.

Гизатуллина Л.Ф. (по согласованию)

С протоколом ознакомлен:

Директор школы



А.А.Корчагин

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в
ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ»
(плановая проверка)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Шитов С.В., заместитель директора по воспитательной работе

Заместитель председателя комиссии – Родионова Н.А., председатель ППО;

Секретарь комиссии – Лукашина Ю.А., воспитатель;

Члены комиссии

Шлячкова Е.В. – медицинская сестра ОУ;

Гайфутдинова М.П. – представитель родительского комитета (по согласованию)

В присутствии повара ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ» Козловой О.П., кухонного работника ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ» Калисановой Н.В.. составили настоящий протокол о том, что «23» ноября 2021 года в 8 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены смесители и раковины в количестве двух штук. Рядом с умывальниками навесные держатели для бумажных полотенец.

Для качественного мытья и соблюдения гигиенических требований у детей есть возможность использовать мыло, которое есть в достаточном количестве. Кроме организации мытья рук в каждой классной комнате и местах личной гигиены также есть возможность выполнить вышеуказанную процедуру.

На входе в залы приема пищи имеется график работы столовой.

Приемы пищи в связи с большим количеством детей в ОУ предусмотрены в 2 смены. График, утвержденный директором ОУ, имеется. Продолжительность учебных перемен достаточна для организации питания детей, обучающихся в ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ».

Ответственность за организацию питания, правильность норм питания и калорийность возложена на медицинскую сестру ОУ Шлячкову Е.В.

Дежурство детей по столовой организовано в соответствии с нормами СанПиНа и под непосредственным контролем дежурного учителя (воспитателя). Работу дежурных педагогов курирует дежурный администратор, согласно утвержденному директором, графику.

Помещение столовой оборудованы всей необходимой мебелью (столы для приема пищи, табуреты и лавки для рассадки во время приема пищи, шкаф для хранения экипировки дежурных).

Количество посадочных мест в зале достаточно и соответствует 80.

Внешний вид поваров соответствует санитарным нормам (должностные обязанности выполняются в спец. одежде, масках, перчатках, чепчиках) и исключает их нарушение.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Эстетичность накрытия столов:

Обеденные столы имеют специальное гладкое покрытие, упрощающее санитарную обработку. Санитарная обработка столов проводится в соответствии с нормами и убирается кухонным работником.

Гигиеническое состояние столовых приборов в норме. Сколов на стеклянной посуде нет и вовремя проводится отбор боя посуды. Кухня укомплектована всей необходимой посудой и электроприборами.

Рацион питания сбалансирован, выдержан и соответствует меню. Контрольные блюда расположены на видном месте.

В связи с особенностью питания буфетной продукции в школьной столовой не предусмотрено.

Качество готовой пищи отражено в прилагаемой таблице (таблица 1).

Выводы и рекомендации:

На основании вышеизложенного Комиссия делает вывод, что горячее питание предоставляется с 1 по 9 класс на бесплатной основе. Признает работу школьной столовой удовлетворительной. Рекомендует продолжить работу по витаминизации школьных блюд и повышению их разнообразия. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Шитов С.В.

Родионова Н.А.

Лукашина Ю.А.

Шлячкова Е.В.

Гайфутдинова М.П. (по согласованию)

С протоколом ознакомлен:

Директор школы



А.А.Корчагин

Исследование качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Качество блюда		Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний) вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
23.10.2021 г. 8.30	Завтрак: каша овсяная с сосиской	Полностью доведено до готовности, некоторые не требуют обработки	250 г.	250 г.	Овсяные хлопья в каше разварены до правильной консистенции. Внешний вид блюд выглядит аппетитно	Блюда вкусные и насыщенные по консистенции. Цвет и запах натуральные.	Температурный режим блюд соблюден, блюда оптимальны для употребления по температурным параметрам	-
	200 г.		200 г.					
	150 г.		150 г.					
23.10.2021 г. 10.00	Второй завтрак: Яблоко	Завтрак организован порционно на каждого, печенье не требует обработки, яблоки мытые в соответствии с требованиями	1 шт.	1 шт.		Запах и цвет яблока натуральный, печенье сухое в соответствии с требованиями	Температурный режим блюд соблюден, блюда оптимальны для употребления по температурным параметрам	-
	30 гр.		30 г.					
	200 г.		200 г.					
	Сок яблочный							

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания в
ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ»
(плановая проверка)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Шитов С.В., заместитель директора по воспитательной работе

Заместитель председателя комиссии – Родионова Н.А., председатель ППО;

Секретарь комиссии – Лукашина Ю.А., воспитатель;

Члены комиссии

Шлячкова Е.В. – медицинская сестра ОУ;

Гайфутдинова М.П. – представитель родительского комитета (по согласованию)

В присутствии повара ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ» Козловой О.П., кухонного работника ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ» Калисановой Н.В.. составили настоящий протокол о том, что «17» декабря 2021 года в 8 час. 30 мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

При входе в помещение для приема пищи установлены смесители и раковины в количестве двух штук. Рядом с умывальниками навесные держатели для бумажных полотенец.

Для качественного мытья и соблюдения гигиенических требований у детей есть возможность использовать мыло, которое есть в достаточном количестве. Кроме организации мытья рук в каждой классной комнате и местах личной гигиены также есть возможность выполнить вышеуказанную процедуру.

На входе в залы приема пищи имеется график работы столовой.

Приемы пищи в связи с большим количеством детей в ОУ предусмотрены в 2 смены. График, утвержденный директором ОУ, имеется. Продолжительность учебных перемен достаточна для организации питания детей, обучающихся в ГБОУ «Болгарская школа-интернат для детей с ОВЗ».

Ответственность за организацию питания, правильность норм питания и калорийность возложена на медицинскую сестру ОУ Шлячкову Е.В.

Дежурство детей по столовой организовано в соответствии с нормами СанПина и под непосредственным контролем дежурного учителя (воспитателя). Работу дежурных педагогов курирует дежурный администратор, согласно утвержденному директором, графику.

Помещение столовой оборудованы всей необходимой мебелью (столы для приема пищи, табуреты и лавки для рассадки во время приема пищи, шкаф для хранения экипировки дежурных).

Количество посадочных мест в зале достаточно и соответствует 80.

Внешний вид поваров соответствует санитарным нормам (должностные обязанности выполняются в спец. одежде, масках, перчатках, чепчиках) и исключает их нарушение.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Изучение качества гетэвой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки				Качество блюда		Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
17.12.2021 г. 8.30	Завтрак: Суп молочный с макаронами	Полностью доведено до готовности, некоторые не требуют обработки	200 гр.	200 гр.	Макаронны в супе разварены до правильной консистенции. Внешний вид блюд выглядит аппетитно	Блюда вкусные и насыщенные по консистенции. Цвет и запах натуральные.	Температурный режим блюд соблюдён, блюда оптимальны для употребления по температурным параметрам	-
	чай с лимоном		200 гр.	200 гр.				
	Хлеб пшеничный с сыром		150 гр.	150 гр.				
17.12.2021 г. 10.00	Второй завтрак: Пряник	Завтрак организован порционно на каждого, Пряник, конфеты и ряженка не требуют обработки, бананы мытые в соответствии с требованиями	1 шт.	1 шт.	Подача блюд организована в соответствии нормам сервировки: не более 8 человек за столом, блюда готовые к применению	Запах и цвет бананов натуральный, пряники мягкие, конфеты в бумажной обёртке в соответствии с требованиями	Температурный режим блюд соблюдён, блюда оптимальны для употребления по температурным параметрам	-
	Банан		1 шт.	1 шт.				
	Ряженка		200 гр.	200 гр.				
	Конфеты		2 шт.	2 шт.				

Эстетичность накрытия столов:

Обеденные столы имеют специальное гладкое покрытие, упрощающее санитарную обработку. Санитарная обработка столов проводится в соответствии с нормами и убирается кухонным работником.

Гигиеническое состояние столовых приборов в норме. Сколов на стеклянной посуде нет и вовремя проводится отбор боя посуды. Кухня укомплектована всей необходимой посудой и электроприборами.

Рацион питания сбалансирован, выдержан и соответствует меню. Контрольные блюда расположены на видном месте.

В связи с особенностью питания буфетной продукции в школьной столовой не предусмотрено.

Качество готовой пищи отражено в прилагаемой таблице (таблица 1).

Выводы и рекомендации:

На основании вышеизложенного Комиссия делает вывод, что горячее питание предоставляется с 1 по 9 класс на бесплатной основе. Признает работу школьной столовой удовлетворительной. Рекомендует продолжить работу по витаминизации школьных блюд и повышению их разнообразия. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Шитов С.В.

Родионова Н.А.

Лукашина Ю.А.

Шлячкова Е.В.

Гайфутдинова М.П. (по согласованию)

С протоколом ознакомлен:

Директор школы



А.А.Корчагин