

**ДЕНИСОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ШОРОХОВСКОЙ СРЕДНЕЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ ИСЕТСКОГО РАЙОНА ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРОТОКОЛ

по осуществлению контроля за организацией и качеством питания детей

« 26 » ноября 2025г.

№ 3

с.Денисово
Исетского района Тюменской области

Время контроля: 9.50 ч

Цель контроля: 1) контроль за рационом питания учащихся; 2) соблюдение санитарных правил технологического процесса

В ходе проверки комиссией установлено:

1. Блюда, приготовленные 27.11.2025г. к раздаче (винегрет овощной, тефтели из говядины с рисом («Ежики»), запечённые с соусом, картофель толченый по-деревенски, компот из ягод, хлеб пшеничный, хлеб ржаной), соответствуют примерному меню. На стенде также имеется меню для двух возрастных категорий учащихся. Указаны количество и размеру блюд, возраст детей, необходимое количество основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийность каждого блюда.

Поваром ведется ведомость контроля за рационом питания, которая заполняется каждый рабочий день. В ведомости указываются период действия (ноябрь), режим питания и возрастная категория детей, наименование пищевой продукции и её количество в граммах по дням на одного ребёнка.

Комиссией были взвешены блюда, готовые к раздаче. Выход готовых блюд соответствует меню.

Членами бракеражной комиссии сняты пробы в 9.55 ч, о чем имеются соответствующие записи в бракеражном журнале готовой продукции. Блюда также соответствуют органолептическим характеристикам и весовой норме по меню.

2. С целью соблюдения санитарных правил технологического процесса приготовления блюд на пищеблоке:

- используются технологические карты. В них отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий (винегрет овощной, тефтели из говядины с рисом («Ежики»), запечённые с соусом, картофель толченый по-деревенски, компот из ягод);
- используются принципы щадящего питания: варка, тушение, запекание;

- соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов. Имеются документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продуктов (проверены документы на рис, мясо, соль, масло сливочное);
- используется отдельное оборудование для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку;
- ведется контроль температуры блюд при подаче (имеется термометр).

Вывод: в школе обеспечено безопасное и сбалансированное питание обучающихся, учитываются нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах различных возрастов учащихся; соблюдаются санитарные правила технологического процесса приготовления блюд.

Члены комиссии

Зинина

Е.А. Зинина

Албагачиева

М.А. Албагачиева

Харитонов

Т.В. Харитонов

Работники столовой с протоколом ознакомлены

Зубарева

Н.А. Зубарева

Харитонов

И.В. Харитонов