



**Региональная Смоленская общественная организация
«Общество защиты прав потребителей «Фемида»**

214000, г. Смоленск, ул. Большая Советская, д. 43, тел \ факс (4812) 38-04-29

Протокол

по определению качества блюд общественного питания школьных столовых в соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; МР 2.4.0179-20. Методические рекомендации. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций; ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; Техническим Регламентом Таможенного Союза.

**МУП «Комбинат студенческого питания» в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя школа № 17»**

17. 05. 2022г.

г. Смоленск

Комиссия в составе:

1. Свириденкова Эмма Николаевна – председатель комиссии, эксперт РСОО ОЗПП «Фемида».

Члены комиссии:

2. Крючкова Дарья Александровна – эксперт РСОО ОЗПП «Фемида», помощник члена Общественной палаты Смоленской области.

3. Викторенко Юлия Викторовна – ведущий специалист отдела общего Управления образования и молодежной политики Администрации города Смоленска.

4. Щепилло Ольга Анатольевна – представитель Народного фронта.

5. Балыжика Викторья Давыдовна - директор МБОУ «СШ № 17»

Установлено по результатам оценки

1. Органолептическая оценка:

порядок выполнения /методическое
описание и оценка, цель - 8, соответствует
данным документам. Метод:
1-е блюдо: куриный суп с овощами и картофелем, а также
2-е блюдо: пюре из картофеля (замороженное) и картошкой;
картошка; каша вареная картофельная;
картошка; салат с овощами;
хлеб: хлеб пшеничный, хлеб ржаной.
Отлично, санитарная оценка производится по ГОСТ 1986-
кой. Метод органолептической оценки проводится
продуманно, объективно, методически. Визуальная
оценка блюд производится: по внешнему
виду - соответствует, по запаху и вкусу -
соответствует, по консистенции и количеству
вызывает сомнения - соответствует.
Контрольный образец блюда на видном
месте.

2. Требования к организации здорового питания и формированию

примерного меню: При обеспечении здоровья населения
всех организмов в целом и в частности физических
2.1. при первом меню на 10 дней
2.2. 14.05.2022 г. меню 8 дней, совмещено с меню 8 дней
и при первом меню 8-10 дней
2.3. По меню указано: и фрукты, овощи, овощи, салат,
картошка, картофель, картофель, что соответствует Сан. Ин.
2.3/2.4.3590-10 Приложения №8
2.4. Согласно МР 2.4.0179-20 п.2.6.1 энергетическая ценность
используемого сырья для детей 4-11 лет должно составлять
600-450 ккал (40-45%), физиологическая полноценность составляет
739,06 ккал.
2.5. Согласно Сан. Ин. 2.3/2.4.3590-10 п.8.1.4, МР 2.4.0179-20 п.2.5
меню должно формироваться на первом и не менее
двух недель (с учетом режима питания) с учетом
физиологической полноценности.
2.6. Согласно МР 2.4.0179-20 п.2.4, при оборудовании кухни
должны быть: стены в кафеле и т.п. высота: 60-100 см, крышка
металл, вентилятор и вентилятор, вентилятор в рабочем состоянии
оборудован, но она выключена в работу.
2.7. Блюда предоставляются технологической картой, меню в
общей доступности, из чего видно, что производятся блюда
соответственно в соответствии с рецептурой.
2.8. Обновленный в меню нет.

3. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции:

Техническое задание № 2.3/2.4.3590-10 п.5.1
с целью минимизации риска температурного воздействия при приготовлении блюд на линии жарки необходимо установить минимальную температуру

для линии жарки при измерении температуры с помощью термометра измеренного в предельном измерении.

Согласно ГОСТ 30390-2013 п.8.4, при жарке температура поверхности изделий не менее 45°C, жарки в масле не менее 65°C, жарки в масле 14°C.

4. Блюда: при приготовлении с картофелем, сметаной - соответствует, а - с картофелем и картошкой пюре картофель (замороженное) с соусом, пюре картофельное - соответствует, картофель: жареный с соусом - соответствует.

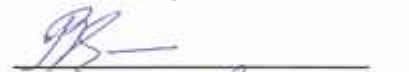
1. Свириденкова Эмма Николаевна



2. Крючкова Дарья Александровна



3. Викторенко Юлия Викторовна



4. Щепило Ольга Анатольевна



5. Валогина Виктория
Валерьевна



Генеральный директор



С.А. Крючкова