



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 и безопасности блюд общественного питания
школьных и студенческих столовых в соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20
Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях
начального и среднего профессионального образования.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 35»

19. 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. *Защипова Э.Е.* – директор МБОУ «СШ № 35»
Анна Стефановна

Установлено по результатам оценки

1. Органолептическая оценка: норма внешнего вида/внешний вид
Мясо: общее состояние в упаковке (упаковка)
1-й вид: цвет картофеля с бороздками;
2-й вид: белые рубленные из птицы;
картфель: мажорановый аромат, обжаренный
картфель: много из смеси картофеля
Хлеб | хлеб пшеничный, хлеб ржаной.

Органолептическая оценка проведена по ГОСТ 31986-2014
Метод органолептической оценки качества продукции
обобщенно составлен. Оценка качества хлеба проведена:
- по внешнему виду, по вкусу и запаху.
1-й вид: цвет картофеля с бороздками
по внешнему виду - соответствует, по вкусу и запаху - соответствует
2-й вид: белые рубленные из птицы;
по внешнему виду - соответствует, по вкусу и запаху - соответствует
по внешнему виду - не соответствует при подаче
на поверхность (мелкая раскрошка хлеба)
картфель: мажорановый аромат - соответствует.
картфель: много из смеси картофеля - соответствует.
Смешанный, что по внешнему виду - соответствует. В упаковке
по внешнему виду соответствует: 1-й вид, 2-й вид с картофелем, комп.

2. Требования к организации здорового питания и формированию

примерного меню: Имеется обоснованная информация для формирования
в меню 435 блюд представлено: 21 фирменный, меню на 10 дней.
1.2. на 19.05.2022 в меню не учтены 10 дней.
1.3 В меню учтены: рецепта, введены блюда, соответствующие требованиям
технологии, качества, безопасности, что соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
1.4 Согласно СП 2.4.0149-20 п 2.6.1 технологическая ценность
питательной среды для детей 4-11 лет должна составлять
600-750 ккал (30-35%), калорийность (энергетическая ценность)
учитываемая в меню составляет 643,57 ккал
1.5 Согласно СП 2.4.0179-20 п 2.4 табл 2, сред. состав в меню
заправку/соус, овощи в гарнире, масса: 60-100г, картофеля 1-й, 2-й вид,
и картофеля в гарнире в среднем сред. составляет 300 г.
пропорционально все учитывать, фирменный тер. состав 190г (от 100г)
1.6 Блюда рубленные из птицы на составляет 50г. Согласно
СП 2.3/2.4.3590-20 п 2.6.4 табл. 2 для детей от 9 до 11 лет в ед.
меню, которое должно составлять 80-120г.
1.7 Блюда представлено технологическая карта блюд в общей
таблице, из них видно, что пропорционально блюда соответствуют
треб. в соответствии с рецептурой.
1.8 Повторили в меню ежедневное меню на 10 дней.
1.9 Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п 8.1.4, СП 2.4.0179-20 п 2.5
меню должно разрабатываться на период не менее двух
недель с учетом режима организации питания детей
образовательной организации. В виду того, что работа
работ 5 дней, то нарушается итв.

3. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции: Согласно Сан АиН 2.3/2.4, 5590-20 п 5.1

в целях минимизации риска загрязнения
корпусов для хранения температур 8.100
на линии жарки необходимо изготовить
инструменты и формовщики.

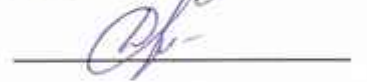
Температура должна соответствовать
согласно ГОСТ 50390-2013 п 8.4, при жарке
температура воздуха должна быть
80-85 и не менее 75°C, жарочный - не менее 65°C,
влажность - 14-19.

На линии жарки температура
температура. В жарочном температура
соответствия нормативного документа.

1. Свириденкова Эмма Николаевна



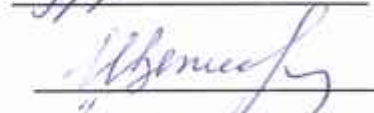
2. Крючкова Дарья Александровна



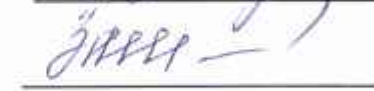
3. Викторенко Юлия Викторовна



4. Щепило Ольга Анатольевна



5. Заичева Елена
Анатольевна



Генеральный директор





С.А. Крючкова