



**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 Регламентам Таможенного Союза.**

**МУП «Комбинат студенческого питания» в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Средняя школа № 37»**

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. Щепило Ольга Анатольевна – представитель Народного фронта.**

*5. Немченкова Татьяна Ивановна - директор МБОУ «СШ № 37»*

Установлено по результатам оценки

1. Органолептическая оценка:

признак маринованного / маринада  
обладание 2 вкуса - соль 4, соответствует  
предельному вкусу.

Минус: 1-е блюдо: суп картофельный с грибами и  
шкварками;

2-е блюдо: тарталетты с мясом в соусе томатном  
основном;

каршор: салат, картофель в масле

каршор: салат, картофель в масле

хлеб: хлеб ржаной.

Органолептическая оценка проводилась по ГОСТ 31986-  
2012 метод органолептической оценки маринада  
предельного / предельного маринованного. Оценка маринада  
была проведена по внешнему виду -  
соответствует, по вкусу и запаху - соответствует,  
по обилию / количеству / количеству -  
соответствует.

Контрольное блюдо имеется на  
видном месте

2. Требования к организации здорового питания и формированию

примерного меню: Имеется обеспечение здоровья маринованном всех  
обращающихся в школу №34 было предоставлено:

2.1 примерное меню на 10 дней

2.2 1800 ккал меню 4 дня, совместно с меню 4 дня и  
предельным меню 4 дня.

2.3 в меню указано: от рисовая, овощи, грибы, картофель,  
каршор, картофельный, по соответствию СанПиН 2.3/2.4.3530-20 п. 8.

2.4 согласно МР 2.4.0179-20 п. 2.6.1 энергетическая ценность  
истинно белка для детей 7-11 лет должна составлять  
600-750 ккал (30-35%), жировая ценность составляет  
45,08 ккал

2.5 согласно СанПиН 2.3/2.4.3530-20 п. 8.1.4, МР 2.4.0179-20 п. 2.5  
меню должно формироваться на период не менее  
двух недель (с учетом сезонных особенностей) для  
детей дошкольного / младшего школьного, а также  
каршором.

2.6 согласно МР 2.4.0179-20 п. 2.4, табл. 2 объем жиров  
включая добавки (сало или сливочное масло), маршор  
маршор, овощи, грибы и картошка. Включая в меню  
объем соответствует.

2.7 второе блюдо: салат картофельный с грибами 7-11 лет  
должна быть 90-120г, жировая 50г, СанПиН 2.3/2.4.3530-20  
табл. п. 1.

2.8 была предоставлена технологическая карта с учетом  
данных, было 480 блюдам их не было осуществлено в  
2023 году. 2.9 предоставлено меню на 10 дней.

3. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции:

Согласно СанПиН 2.5/2.4.3590-10 п.5.1 в целях минимизации риска термобактериальной обсемененности для контроля температуры блюд на линии выдачи необходимо использовать термометры.

На линии выдачи блюд предусмотрена температура, а на линии термометра измеренного в правообладании термометра.

Согласно ГОСТ 30390-2013 п.8.4, температура при размораживании замороженных блюд должна быть не менее  $45^{\circ}\text{C}$ , жареное -  $65^{\circ}\text{C}$ , напитки  $14^{\circ}\text{C}$ .

Температура:

1<sup>я</sup> линия: при приеме пищи в кружки и стаканы - соответствует

2<sup>я</sup> линия: продукты должны быть в посуде и тарелках сразу при приеме пищи соответствующим образом; напитки - соответствующим.

1. Свириденкова Эмма Николаевна



2. Крючкова Дарья Александровна



3. Викторенко Юлия Викторовна



4. Щепило Ольга Анатольевна



5. Шимашева Татьяна  
Ивановна -



Генеральный директор





С.А. Крючкова