



**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 № 40»

18. 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. Новикова Ирина Владимировна - директор МБОУ «СШ № 40»

Установлено по результатам оценки

1. Органолептическая оценка: коричневое маринование / максимальное
обнаряживание 2 месяца - 4 дня, соответствует
заявленному месяцу.

Мясо: 1-е блюдо: суп-пюре из корюки,
2-е блюдо: каша из пшеницы,
кашистая: каша из риса с сухофруктами,
Чай: чай пшеничный, чай жемчужный
аромат: белый

Органолептическая оценка производится по
ГОСТ 31986-2012, метод органолептической оценки
качества продукции обжаренного маринования.

Производство сушеной картошки, блюдо:
по внешнему виду - соответствует
по вкусу и запаху - соответствует
по обжарке, хрусткости, высушенности -
соответствует,

Гомогенизатор белого шоколада на тигане
светле.

2. Требования к организации здорового питания и формированию

примерного меню: Ямы обеспечены оборудованием маринования
всех объемах в течение 40 дней представлено.

2.1 примерное меню на 10 дней

дд 18.05 2021 меню 4 дня сбалансировано с меню 4 дня
и примерное меню 11 дней.

2.3 по меню указано: презентация, выход блюда, формы, описание,
приведены, сбалансировано, это соответствует Сан-ПиН 2.3/2.4.3590-20

2.4 согласно МР 2.4.0179-20 п. 2.6.1 мероприятия
уменьшить влажность отара для отара 7-11. сгг дельта
составить 600-750 мм (30-35%), антибактериальное
уменьшить составило 815, 44 мм.

2.5 согласно МР 2.4.0179-20 п. 2.4, табл. 2, табл. 2, табл. 2, табл. 2,
выполнять требования (санитарные нормы в таблице и т.п.)
60-100г, срезать мякоть, влить блюдо и мякоть.
покрыть в данном виде отара отара.

по примерному меню 6 и 8 дня, загрузка шкотовая
моделью на завтрак.

2.6 согласно Сан-ПиН 2.3/2.4.3590-20 и 2.1.4, МР 2.4.0179-20
п. 2.5 меню указано (каждый день на завтрак
не менее 2х порций (с утра) (сбалансированный)
для питания в организации (крупно зерно).

2.7 была проведена оценка безопасности мяса
блюда и обжарки картофеля, из него видно, что
производство блюда осуществляется в соответствии
с рецептурой. 2.8 обеспечение в меню нет,

3. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции:

Самостоятельно Сан.Якт. 2.3/2.4, 3590-10
п.5.1 с целью минимизации риска
температура воздуха в помещении
температура блюд по линии раздачи
должна обеспечиваться термометром.
По линии раздачи воды предусмотрено,
температура в специальном термометре
поверхности в закрытом состоянии.
Самостоятельно ГОСТ 30390-2013 п.8.4, при размораживании
температура горячих жидких блюд должна
быть не менее 75°C, гарниры не менее
65°C, напитки 14°C.
1-е блюдо: суп-пюре из картофеля
2-е блюдо: салат из птицы
компот: компот из смеси сухофруктов
В школе соблюдаются правила личной
гигиены.

1. Свириденкова Эмма Николаевна

2. Крючкова Дарья Александровна

3. Викторенко Юлия Викторовна

4. Щепило Ольга Анатольевна

5. Новикова Ирина
Романовна







Генеральный директор



С.А. Крючкова