



**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 в домах – интернат для престарелых и инвалидов в соответствии СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения; ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; Техническим Регламентом Таможенного Союза.

**Смоленское областное государственное бюджетное учреждение
«Кардымовский дом – интернат для престарелых и инвалидов»**

22.06.2022г.

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. Горбачева Надежда Юрьевна – главный специалист отдела организации стационарного социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов Департамента Смоленской области по социальному развитию.

4. Щепило Ольга Анатольевна – представитель Народного фронта.

5. Матушкина Людмила Александровна – директор

Установлено по результатам оценки

1. Органолептическая оценка: Апробация по ГОСТ 31986-2014
Метод органолептической оценки качества
продукции общественного питания.
В "Кардиовисном ЯИИ" в меню на 22.06.2014
на обед представлены:
Салат из помидоров, огурцов и капусты с раститель-
ным маслом;
1-е блюдо: суп из овощей с мясом и сметаной;
2-е блюдо: котлеты мясной паровой и гарнир
мелкозернистый выжарен со сметаной маслом;
шашлык: компот из свежих яблок;
Хлеб: хлеб пшеничный,
хлеб ржаной
Оценка качества блюд производится по следующим
критериям - соответствие, по виду и запаху -
соответствует, по общему представлению вы-
глядению - соответствует

2. Основные требования к организации питания отдельных категорий
взрослого населения: Вопросы организации в
согласии, Кардиовисном ЯИИ" осуществляемая работа
сметная работа медицинскими работниками с
заключенными, заключенными раннего заключения, что
соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.7.1.3.
Меню разработано на основе соответствия требованиям
ГОСТ 30390-2013 "Методы общественного питания. Про-
дукция общественного питания, реализация населению.
Общие санитарные требования", при определении температур:
1-е блюдо - 45°C, 2-е блюдо паровая и выжарен, мясной - в
котлеты - 14°C.

Мясные меню на 22.06.2014 и общее меню на 4 кв.
меню на 22.06.2014. Вывешено на общее обозрение на кухне
и определено для меню меню.

Установлено, что отбракованная еда хранится в
холодильнике. Все работы выполняются: мясо, нарезка
блюда (заправка, овощи, гарниры, котлеты).

Но мясные блюда не подлежат отбраковке
Эти продукты хранятся в холодильнике готовой продукции.
В соответствии с меню в санитарном учреждении
обслуживается 96 человек. Мясные блюда хранятся
на кухне. Вид определяется в отдельных по-
мещениях. Для людей с ограниченными возможностями
ли отходы утилизируются в санитарном отделении
и хранятся в контейнерах.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия:

Я, Кардошвили АНН" ООО
работала по сборным рецептурным
и приложенным листам, что соответствует
ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания.
Процедуры общественного питания, реализуемая
массово. Общие технические условия 17.5.15
по п. 8.4 при реализации продукции (продукта)
температура соответствовала температурно-
му режиму.
Масса блока соответствовала массе
указанной в меню.
Общая влажность по день
составила 80% влаж.



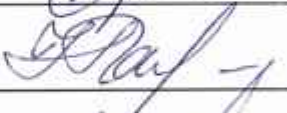

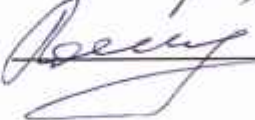
1. Свириденкова Эмма Николаевна

2. Крючкова Дарья Александровна

3. Горбачева Надежда Юрьевна

4. Щепило Ольга Анатольевна

5. Журавка Людмила Александровна

Генеральный директор



С.А. Крючкова