

**Протокол №2**  
**Проверки организации питания в МАОУ «Гимназия № 1»**  
**г. Пермь**

Дата проверки: 13.10.2022

**Комиссия:**

Председатель: – Н.И. Сидей- зам.директора

Члены комиссии:

.Петрова Л.Б-медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5

Курбатова Л.Я-социальный педагог

**Проверяемый: ООО «Вкус и Качество» (Кудинова Т.Л.)**

**Представитель от ООО «Вкус и Качество»:** О.В.Малкова

**Цель:** 1) исполнение обязательств договора аренды

2) исполнение обязательств договора по организации питания в части соблюдения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»

На момент проверки в 09 -25 в помещении обеденного зала №1 было вывешено меню на 13.10.2022 меню указаны выходы блюд, стоимость каждого комплекса и пищевая ценность.

<b>Комплекс №1</b>	
<b>Завтрак (7-11 лет)</b>	<b>Норма в меню (г)</b>
Овощи консервированные отварные (зеленый горошек)	60
Котлеты из птицы припущенные	90
Каша гречневая рассыпчатая	150
Кофейный напиток с молоком	200
Хлеб пшеничный	20

Комиссией была произведена проверка выхода готовых блюд. Проверялись 3 случайно выбранные порции каждого наименования.

<b>Наименование блюд</b>	<b>Зафиксированный выход блюд (г)</b>
Овощи консервированные отварные (зеленый горошек)	60
Котлеты из птицы припущенные	104
Каша гречневая рассыпчатая	150
Кофейный напиток с молоком	200
Хлеб пшеничный	20


**Выводы работы комиссии:**


<b>№</b>	<b>Выводы</b>
1	Фактический (зафиксированный) выход основных блюд, напитка соответствует выходам, указанным в меню, и соответствует прил. 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08

2	Замечаний по качеству готовой продукции нет. Форма, вкус и запах продукции полностью соответствуют требованиям технологической карты.
---	---


Председатель:  Сидей Н.И

Члены комиссии:

 / .Петрова Л.Б -медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5

 / Курбатова Л.Я-социальный педагог

Ознакомлены:

Представитель от ООО «Вкус и Качество»:  /О.В. Малкова