

**Протокол №3**  
**Проверки организации питания в МАОУ «Гимназия № 1»**  
**г. Пермь**

**Дата проверки:** 13.03.2024

**Комиссия:**

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

Члены комиссии:

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

Л.Я. Курбатова – 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 9-25 в помещении обеденного зала №1 было вывешено меню на 13.03.2024 В 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>
Салат из свеклы отварной	60
Котлеты домашние запеченные	90
Каша гречневая рассыпчатая	150
Чай каркаде с сахаром	200
Хлеб из муки пшеничной	50
Хлеб ржано-пшеничный	50

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

<b>Наименование блюд</b>	<b>Зафиксированный выход блюд (г)</b>
Салат из свеклы отварной	60
Котлеты домашние запеченные	100
Каша гречневая рассыпчатая	152
Чай каркаде с сахаром	200
Хлеб из муки пшеничной	50
Хлеб ржано-пшеничный	50


**Выводы работы комиссии:**

<b>№</b>	<b>Выводы</b>
1	Фактический (зафиксированный) выход основных блюд, напитка <b>соответствует</b> выходам, указанным в меню, и <b>соответствует прил. 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08</b>
2	Замечаний по качеству готовой продукции нет. Форма, вкус и запах продукции полностью соответствуют требованиям технологической карты.

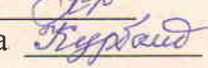
Председатель: 

Н.И. Сидей.- зам.директора

Члены комиссии:

Л.Б.Петрова 

медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5

Л.Я. Курбатова 

социальный педагог