

**Протокол № 3**  
**Контрольного взвешивания**  
**( административная проверка)**

Дата проверки: 25.03. 2022

**Комиссия:**

Председатель: -Н.И.Сидей –зам.директора  
 Л.Б.Петрова – медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5  
 М.Ю.Смирнова .-представитель родительской общественности  
 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»

На момент проверки в 10-20 в помещении обеденного зала №1 было вывешено меню на 25.03.2022 В меню указаны выходы блюд, стоимость каждого комплекса и пищевая ценность.

<b>Комплекс</b>					
<b>Завтрак (7-11 лет)</b>	<b>Блюдо</b>	<b>Рекомендуемая масса порций СанПиН</b>	<b>Выход порций в соответствии с примерным меню</b>	<b>Выход порций по ежедневному меню для учащихся</b>	<b>Выход порций в результате контрольного взвешивания</b>
	Салат (зеленый горошек с яйцом)	60	60	60	61
	Макаронные изделия с сыром	220	220	220	224
	Чай с молоком	200	200	200	200
	Хлеб пшеничный	40	40	40	40
<b>Комплекс</b>	<b>Блюдо</b>	<b>Рекомендуемая масса порций СанПиН</b>	<b>Выход порций в соответствии</b>	<b>Выход порций по</b>	<b>Выход порций в результате</b>
<b>Обед( 11-18 лет)</b>					



			с примерным меню	ежедневному меню	контрольно взвешивани
Овощи натуральные(огурцы соленые)	Овощи натуральные(огурцы соленые)	100-150	100	100	100,3
Суп картофельный с гребешками	Суп картофельный с гребешками	250	250	250	250
Голубцы ленивые	Голубцы ленивые	100-120	100	100	100
Пюре картофельное	Пюре картофельное	180	90	90	90
Овощи по-мексикански	Овощи по-мексикански	-	90	90	90
Компот из с/ф	Компот из с/ф	200	200	200	200
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	20	20	20	20
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	20	20	20	20


#### Выводы работы комиссии:

№	Выводы
1	Фактический (зафиксированный) выход основных блюд, напитка <b>соответствует</b> выходам, указанным в меню, и <b>соответствует прил. СанПиН 2.3/2.4.3590-20</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

М.Ю.Смирнова  представитель родительской общественности

Ю.В.Томилова  представитель родительской общественности

Л.Я.Курбатова  ответственная по питанию

Ознакомлены:

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