

**Протокол № 8**  
**Проверки организации питания в МАОУ «Гимназия № 1»**  
**г. Пермь**

Дата проверки: 18.03.2023

**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 10-25 в помещении обеденного зала №1 было вывешено меню на 18.03.2023 В меню указаны выходы блюд, стоимость каждого комплекса и пищевая ценность.

<b>Комплекс №2</b>	
<b>Обед (7-11 лет)</b>	<b>Норма в меню (г)</b>
Салат из свеклы отварной	60
Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/20
Голубцы ленивые	90
Каша ячневая вязкая	150
Напиток из шиповника	200
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	20

Комиссией была произведена проверка выхода готовых блюд. Проверялись 5 случайно выбранных порций каждого наименования.

<b>Наименование блюд</b>	<b>Зафиксированный выход блюд (г)</b>
Салат из свеклы отварной	60
Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/20
Голубцы ленивые	90
Каша ячневая вязкая	150
Напиток из шиповника	200
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	20

**Выводы работы комиссии:**

<b>№</b>	<b>Выводы</b>
1	Фактический (зафиксированный) выход основных блюд, напитка <b>соответствует</b> 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. Сидей.- зам.директора

Члены комиссии:

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

Л.Я. Курбатова Л.Я.Курбатова социальный педагог