

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

Дата проверки: 07.09.2021

Комиссия:

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

Члены комиссии:

Л.Б.Петрова – медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
М.Ю.Смирнова. -представитель родительской общественности
Т.А.Томко.-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 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»

На момент проверки в 14-40 в помещении обеденного зала №1 было вывешено меню на 07.09.2021. В меню указаны выходы блюд, стоимость каждого комплекса и пищевая ценность.

Комплекс №2	
Обед (7-10 лет)	Норма в меню (г)
Салат картофельный с зеленым горошком	60
Солянка из птицы	250/10
Котлеты из кур припущенные	90
Ризотто с овощами	150
Компот из свежих яблок	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной	20

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

Наименование блюд	Зафиксированный выход блюд (г)
Салат картофельный с зеленым горошком	60
Солянка из птицы	200/10
Котлеты из кур припущенные	93
Ризотто с овощами	148
Компот из свежих яблок	200
Хлеб	40

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

Дата проверки: 07.09.2021

Комиссия:

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

Члены комиссии:

Л.Б.Петрова – медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
М.Ю.Смирнова. -представитель родительской общественности
Т.А.Томко.-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 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»

На момент проверки в 14-40 в помещении обеденного зала №1 было вывешено меню на 07.09.2021. В меню указаны выходы блюд, стоимость каждого комплекса и пищевая ценность.


Комплекс №2	
Обед (7-10 лет)	Норма в меню (г)
Салат картофельный с зеленым горошком	60
Солянка из птицы	250/10
Котлеты из кур припущенные	90
Ризотто с овощами	150
Компот из свежих яблок	200
Хлеб пшеничный	20
Хлеб ржаной	20

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

Наименование блюд	Зафиксированный выход блюд (г)
Салат картофельный с зеленым горошком	60
Солянка из птицы	200/10
Котлеты из кур припущенные	93
Ризотто с овощами	148
Компот из свежих яблок	200
Хлеб	40

Выводы работы комиссии:

№	Выводы
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:  Н.И. Сидей.- зам.директора по АХЧ

Члены комиссии:

Л.Б.Петрова 

М.Ю.Смирнова 

Т.А.Томко 

Л.Я. Курбатова 

медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
представитель родительской общественности
представитель родительской общественности
социальный педагог

Ознакомлены:

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