**Протокол № 9**

**Проверки организации питания в МАОУ «Гимназия № 1»**

**г. Пермь**

**Дата проверки**: 07.12. 2020

**Комиссия:**

Председатель: Л.Я. Курбатова – социальный педагог

Члены комиссии:

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

О.С. Ибрагимова – медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5

Н.И. Сидей- зам.директора по АХЧ

В.С.Вилесова .-представитель родительской общественности

**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 14-15 в помещении обеденного зала №1 было вывешено меню на 07.12.2020. В меню указаны выходы блюд, стоимость каждого комплекса и пищевая ценность.

|  |  |
| --- | --- |
| **Комплекс №2** | |
| **Обед( 7-10лет)** | **Норма в меню (г)** |
| Салат из свежих огурцов с растительным маслом | 60 |
| Суп-пюре из разных овощей с гренками | 200/10 |
| Фрикадельки из говядины в молочном соусе | 70/30 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 |
| Компот из смеси с/ фруктов | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 |
| Хлеб ржаной | 20 |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Зафиксированный выход блюд (г)** | **Нормы СанПиН** |
| Салат из свежих огурцов с растительным маслом | 60 | 60 |
| Суп-пюре из разных овощей с гренками | 200/10 | 200 |
| Фрикадельки из говядины в молочном соусе | 71 | 70/30 |
| Каша гречневая рассыпчатая | 150 | 150 |
| Компот из смеси с/ фруктов | 200 | 200 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20 |
| Хлеб ржаной | 20 | 20 |

**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: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.Я. Курбатова

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ В.С.Вилесова.-представитель родительской общественности

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ О.С. Ибрагимова -медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Н.И. Сидей- зам.директора

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Е.А.Бабцова -дежурный администратор

Ознакомлены:

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