

Протокол № 3
проверки организации питания
в МАОУ «Гимназия № 1»

г. Пермь

Дата проверки: 07.02.2017

Комиссия:

Председатель: Л.Я. Курбатова – социальный педагог

Члены комиссии:

С.Н.Бондаренко-медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
О.С. Ибрагимова – медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
Н.И. Сидей- зам.директора по АХЧ
Т.В Каплан.-представитель родительской общественности

Проверяемый: ООО «Вкус и Качество» (директор В.В. Яксун)

Представитель от ООО «Вкус и Качество»:

Л.Г. Юзеева

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 помещении обеденного зала №1 было вывешено меню на 06.02.17-18.02.17. В меню указаны выходы блюд, стоимость каждого комплекса и пищевая ценность.

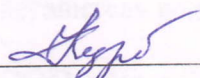
Комплекс №1	
Завтрак «Школьник»(7-10лет)	Норма в меню (г)
Салат из свеклы с изюмом, маслом	60
Фрикадельки из говядины в молочном соусе	70/30
Каша гречневая вязкая	150
Компот из сухофруктов	200
Хлеб «Белая буханка»	18

Комиссией была произведена **проверка** выхода готовых блюд: в 09-20. Проверялись 5 случайно выбранных порций каждого наименования (**завтрак**)

Завтрак «Школьник»(7-10лет) Наименование блюд	Зафиксированный выход блюд (г)	Нормы СанПиН
Салат из свеклы с изюмом, маслом	60,8	60
Фрикадельки из говядины в молочном соусе	72	70
Соус молочный	30	30

Каша гречневая вязкая с молочным соусом	178	150/30
Компот из сухофруктов	216	200
Хлеб «Белая буханка»	20,8	20

№	Выводы
1	Фактический (зафиксированный) выход основных блюд соответствует выходам, указанным в меню, также соответствует прил. 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08
2	Названия блюд расходятся с блюдами, указанными в 10-дневном примерном меню, рекомендованном Роспотребнадзором: 1. На 2 день заявлен компот из свежих яблок, а давали компот из сухофруктов; 2. На гарнир должна быть гречневая каша рассыпчатая, а давали кашу гречневую вязкую.
3	Замечаний по качеству готовой продукции нет. Форма, вкус и запах продукции полностью соответствуют требованиям технологической карты.

Председатель:  Л.Я. Курбатова

Члены комиссии:

_____ / М.Д.Мазейна- представитель родительской общественности
 _____ / С.Н.Бондаренко-медицинский работник МБУЗ ГДКП №5
 _____ / О.С. Ибрагимова – медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
 _____ / Л.С.Мусихина - дежурный администратор

Ознакомлены:

Директор ООО «Вкус и качество»:  В.В. Яксун

Представитель от ООО «Вкус и Качество»:  Л.Г. Юзева