

Протокол №3
Проверки организации питания в МАОУ «Гимназия №1»
г. Пермь

Дата проверки: 13.10.2022

Комиссия:

Председатель: – Н.И. Сидей- зам.директора
 Члены комиссии:

Петрова Л.Б-медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
 Курбатова Л.Я-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 15 -35 в помещении обеденного зала №1 было вывешено меню на 13.10.2022, указаны выходы блюд, стоимость каждого комплекта и пищевая ценность.

Комплекс №2	
Обед (11-18 лет)	Норма в меню (г)
Овощи натертые(огурцы, помидоры)	50/50
Суп-лапша домашняя	250
Тефтели из говяжьих паровые	100
Компот из свежих яблок	200
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	20

Комиссией была произведена проверка выходов готовых блюд. Проверились 3 случайно выбранные порции каждого наименования.



Наименование блюд	
Овощи натертые(огурцы, помидоры)	50/50
Суп-лапша домашняя	250
Тефтели из говяжьих паровые	101
Компот из свежих яблок	200
Хлеб пшеничный	40
Хлеб ржаной	20

Выводы работы комиссии:

Выводы	
№1	Фактический (зафиксированный) выход основных блюд, напитки 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:  Сидей Н.И

Члены комиссии:

 / .Петрова Л.Б -медицинский работник МБУЗ ГДКП № 5
 / Курбатова Л.Я-социальный педагог

Ознакомлены:

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