

*Величиной
разместить на сайте
срок - 15.11.2021*



УТВЕРЖДАЮ
Председатель Правления
ОО «Союз родителей МБОУ «Гимназия №4»
г. Оренбурга
О.Е. Скрипникова

15 ноября 2021 год

Комиссия в составе членом общественной организации (оповещены о соблюдении санитарно-эпидемиологических норм и правил в период пандемии, вакцинированы и имеют отрицательный ПЦР-тест):
Исайкова Т.В., Митяева Т.В., Дубина М.А., Рубцова Е.М., Апаньева О.С.,
Кулашова Н.В., Гегман А.Г., Кушхамбиева С.Р.

15 ноября 2021 года, в результате контроля за качеством и организацией питания в гимназической столовой, пришла к следующим выводам:

15 ноября, понедельник
время местное 08:50

Наименование блюд	от 7 до 11 лет выход (граммы)	от 12 до 18 лет выход (граммы)
Бутерброды с сыром (хлеб, сыр)	30	30
Фрикадельки из кур (филе куриное, хлеб, яйцо, масло)	80	100
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	170	190
Чай с сахаром (чай, сахар)	200	200
Хлеб пшеничный	20	30
Фрукты свежие (яблоки) (раздавались в классах)	250	
Соки овощные, фруктовые и ягодные (раздавались в классах)	200	
Стоимость комплекса (руб.)	59.88	76.73

- работа сотрудников «Комбината школьного питания «Подросток» г. Орехово-Зуево, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала осуществляется с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок) и перчаток. Волосы убраны по поварские колпачки, наличие украшений не зафиксировано. Халаты белые, чистые с фартуком. Сотрудники столовой вакцинированы от коронавирусной инфекции Covid-19.

- смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, в специально отведенную емкость с крышкой. У каждого сотрудника имеется в запасе по запасные одноразовые маски, имеется запасная смена одноразовых перчаток в упаковке.

- мытье посуды и столовые приборов в посудомоечных машинах осуществляется при максимальных температурных режимах с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению;

- столы дезинфицируются после каждого приема пищи учащимися, на столах имеются одноразовые бумажные салфетки ;

- органолептическая оценка качества приготовленной пищи хорошая. Продукты свежие и блюда приготовленные отвечают хорошей органолептической оценке, чай свежий заварки, в меру сладкий, не приторный, свежесдобитый хлеб собственного производства, сыр со сливочным вкусом. Приготовление всех блюд осуществляется в пищеблоке гимназической столовой. Подача блюд с температурой прогрева от 60 градусов в соответствии с требованиями Роспотребнадзора. Питание соответствует энергетической ценности, удовлетворяет физиологическим потребностям в питательных веществах организму ребёнка по возрастной категории. Имеется в свободном доступе контрольное блюдо. Срок поверки контрольных весов не истёк;

- Митяева Т.В., член комиссии, оценила блюда как не вкусные, холодные. Завтрак не понравился ни ей, ни её ребенку.

-обеспечен удобный режим питания с соблюдением интервалов и дистанций в соответствии с требованиями Роспотребнадзора в связи с распространением коронавирусной инфекции (COVID-19) ;

- Полное наличие сертификатов качества и качественных удостоверений на продукцию;

-санитарное состояние столовой отвечает требованию СанПиН. Обработка полов с моющими и антибактериальными средствами осуществляется после каждого приема пищи учащимися и выхода из столовой. Имеются два настенных бактерицидных рециркулятора закрытого типа мощностью 30 Вт каждый для обеззараживания воздуха в зале приема пищи и один в пищеблоке. Рециркуляторы в рабочем состоянии, включены.

Замечаний не выявлено.

Рекомендации:

1. Разнообразие сезонных овощей и фруктов приветствуется.
2. Митяева Т.В. после дегустации блюда озвучила требование, чтобы готовили вкуснее и блюда должны быть горячими.

Подписи:

Исайкова Т.В.

Митяева Т.В.

Дубина М.А.

Рубцова Е.М.

Аваньева О.С.

Кудашова Н.В.

Гетман А.Г.

Кушкамбаева С.Р.