

*См. протокол О.А. -
родителей на сайте
министрессе в соответствии
разреш.* *КФ*



УТВЕРЖДАЮ
Председатель Правления
ОО «Союз родителей МОУ «Гимназия №4»
г. Оренбурга
Ск О.Е. Скрипникова
14 сентября 2020 год

АКТ

Постоянно действующая общественная контрольная комиссия по качеству питания в следующем составе:

Председатель комиссии:

О.Е. Скрипникова – председатель правления Общественной организации «Союз родителей МОУ «Гимназия № 4» г. Оренбурга» ;

Члены комиссии:

Е.А. Беляшова – заместитель директора по УВР;

О.А. Гуреева – медицинская сестра;

М. Трунов - председатель Детской общественной организации «Наш мир»;

Представитель родительской общественности (по- согласованию) Л.Л. Ботникова

В результате контроля за качеством и организацией питания в гимназической столовой , пришла к следующим выводам:

1 октября 2020 год четверг , четвертый день 12-ти дневного меню

Завтрак

Помидоры свежие (порциями) выход (граммы) 30 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 30 (от 11 до 18 лет)

Шницель детский выход (граммы) 80 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 100 (от 11 до 18 лет)

Рис припущенный с овощами выход (граммы) 150 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 180 (от 11 до 18 лет)

Чай с вареньем выход в граммах 200

Хлеб пшеничный (граммы) 25 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 30 (от 11 до 18 лет)

Стоимость комплекса : (руб.) 69.40 (от 11 до 18 лет)

-органолептическая оценка качества хорошая, вкус свежеприготовленных блюд. Помидоры кисло-сладкие, равномерной яркой окраски, поставщик ООО «Экоферма «Кушкульские теплицы». Шницель однородный, мягкий.с хорошим мясным послевкусием. Рис рассыпчатый, длиннозерновой. Чай ароматный с вареньем из смородины. Хлеб собственного производства, приготовленный, как и вся продукция в гимназической столовой.

5 октября 2020 год понедельник седьмой день 12-ти дневного меню

Завтрак

Бутерброды горячие с колбасой выход (граммы) 60
Каша «Дружба» выход (граммы) 215 (от 7до10 лет) выход (граммы) 250 (от 11 до 18 лет)
Кисель с витаминами «Кисель детский Витошка» выход (граммы) 200
Стоимость комплекса: (руб.) 61.00 (от 11 до 18 лет)

Обед (через буфет)

Салат «Солнечный» выход (граммы) 100 (от 11 до 18 лет)
Суп-лапша домашняя выход (граммы) 250 (от 11 до 18 лет)
Жаркое по-домашнему выход (граммы) 200 (от 11 до 18 лет)
Компот из смеси сухофруктов выход (граммы) 200 (от 11 до 18 лет)
Хлеб пшеничный выход (граммы) 30 (от 11 до 18 лет)
Хлеб столовый (ржано-пшеничный) выход (граммы) 30 (от 11 до 18 лет)
Стоимость комплекса (руб.) 84.00 (от 11 до 18 лет)

-внешний вид и подача, органолептическая оценка качества приготовленных блюд хорошая. Посторонних запахов не свойственных дегустируемым блюдам нет. Блюда поданы достаточно горячие (от 60*С). Суп-лапша прозрачная и ароматная, лапша не разваренная, картофель мягкий. Жаркое с мягким мясом. Мясо без плены и жировых вкраплений, хорошо расслаивается и жуётся, картофель мягкий. Хлеб собственной выпечки. Мягкий с хрустящей корочкой. Компот в меру сладкий с хорошо разваренными сухофруктами в ассортименте;

7 октября среда девятый день 12-ти дневного меню

Завтрак

Огурцы свежие (порциями) выход (граммы) 70 (от 7до10 лет) выход (граммы) 80 (от 11 до 18 лет)
Плов из филе птицы выход (граммы) 180 (от 7до10 лет) выход (граммы) 200 (от 11 до 18 лет)
Чай с вареньем выход (граммы) 200 (от 7до10 лет) выход (граммы) 200 (от 11 до 18 лет)
Хлеб пшеничный выход (граммы) 30 (от 7до10 лет) выход (граммы) 40 (от 11 до 18 лет)
Стоимость комплекса (руб.) 64.70 (от 11 до 18 лет)

- органолептическая оценка приготовленных блюд хорошая. Огурцы свежие порциями не горькие, кожица средней толщины, семечки мелкие, аромат соответствует огуречному, поставщик ООО «Экоферма «Кушкульские теплицы» . Плов рассыпчатый, филе птицы (курица) мягкое. Вкус и запах блюд без посторонних, послевкусие приятное. Чай с вареньем смородиновым, приятный аромат свежих ягод. Хлеб собственного производства.

9 октября пятница одиннадцатый день 12-ти дневного меню

Завтрак

9 октября пятница одиннадцатый день 12-ти дневного меню

Завтрак

Помидоры свежие (порциями) выход (граммы) 70 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 70 (от 11 до 18 лет)

Шницель «Сытный» выход (граммы) 80 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 100 (от 11 до 18 лет)

Картофельное пюре выход (граммы) 150 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 180 (от 11 до 18 лет)

Чай с лимоном выход (граммы) 200 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 200 (от 11 до 18 лет)

Хлеб пшеничный выход (граммы) 180 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 200 (от 11 до 18 лет)

Стоимость комплекса (руб.) 69.20 (от 11 до 18 лет)

13 октября вторник второй день 12-ти дневного меню

Завтрак

Бутерброды с маслом выход (граммы) 30 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 30 (от 11 до 18 лет)

Жаркое по-домашнему выход (граммы) 215 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 250 (от 11 до 18 лет)

Чай с сахаром выход (граммы) 200 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 200 (от 11 до 18 лет)

Хлеб пшеничный выход (граммы) 20 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 40 (от 11 до 18 лет)

Стоимость комплекса (руб.) 66.40 (от 11 до 18 лет)

- органолептическая оценка приготовленных блюд хорошая. Хлеб мягкий, не заветренный. Масло на бутербродах хорошего сливочного вкуса, торговая марка « Летний луг» .Жаркое по-домашнему с мясом хорошего качества, без плены и жировых вкраплений, краёв. Чай с сахаром свежий заварки, достаточно сладкий. Хлеб свежий, мягкий;

- работа сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала осуществляется с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок) и перчаток. Волосы убраны по поварские колпаки, наличие украшений не зафиксировано;

- смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 3 часа, в специально отведенную емкость с крышкой. У каждого сотрудника имеется в запасе по 5 (на 13.10.2020 г.) запасных одноразовых масок;

- 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 их применению;

- столы дезинфицируются после каждого приема пищи учащимися ;

- органолептическая оценка качества приготовленной пищи хорошая. Свежие продукты и сезонные овощи, чай с лимоном, свежеспеченный хлеб собственного производства; Приготовление всех блюд осуществляется в пищеблоке гимназической столовой. Подача блюд с температурой прогрева от 60*С в соответствии с требованиями Роспотребнадзора Питание соответствует энергетической ценности, удовлетворяет физиологической потребностям в питательных веществах организму ребёнка. Имеется в свободном доступе контрольное блюдо. Комиссия осуществила проверку весового оборудования. В соответствии с Федеральным законом от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений» (далее — закон № 102-ФЗ) весы поверены Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарта России) и действительны в течение межповерочного интервала . Контрольное блюдо соответствовало заявленным выходам в граммах в соответствии с возрастной категорией учащихся;

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

-санитарное состояние столовой отвечает требование 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 приёма пищи и один в пищеблоке.

Замечаний не выявлено.

Рекомендации: разнообразие сезонных овощей и фруктов приветствуется.

Подписи:

Е.А. Беляшова



О.А. Гуреева



М. Трунов



Л.Л. Ботникова

