

*Е.А. Беляшова - для размещения на сайте
директору ОУ О.И. Галовой*



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

8 ноября 2021 год

АКТ

Комиссия в составе членов общественной организации (оповещены о соблюдении санитарно-эпидемиологических норм и правил в период пандемии, вакцинированы и имеют отрицательный ПЦР-тест):

Леткеман Е.А., Салмина Е.В., Ярыгина Д. Р., Демченко И.В., Лаврентьева В.В., Нестеренко М.А., Швецова О.А., Буренко О.В.

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

8 ноября, понедельник
время местное 09:10

Наименование блюд	от 7 до 11 лет выход (граммы)	от 12 до 18 лет выход (граммы)
Бутерброды с маслом (хлеб, масло)	20	30
Курица в соусе с томатом (филе куриное, масло сливочное, лук, морковь, томатная паста, мука, чеснок, сметана)	75	120
Каша вязкая (гречневая)(крупа гречневая, масло сливочное)	170	180
Чай с сахаром(чай, сахар)	200	200
Хлеб пшеничный	35	40
Яблоки сезонные	70	70
Сок пакетированный	200	200
Стоимость комплекса (руб.)	59.88	76.73

- работа сотрудников «Комбината школьного питания «Подросток» г. Оренбург, 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. Халаты белые, чистые с фартуками. 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 3 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 их 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 свежей 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*С 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;

-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 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. Рециркуляторы в рабочем состоянии, включены.

Замечаний не выявлено.

Рекомендации:

1. Разнообразие сезонных овощей и фруктов приветствуется. *Поставить курс для вода бы горячего режима.*

Подписи:

Нестеренко М.А. *М.А. Нестеренко*

Швецова О.А. *О.А. Швецова*

Буренко О.В. *О.В. Буренко*

Лаврентьева В.В. *В.В. Лаврентьева*

Леткеман Е.А. *Е.А. Леткеман*

Салмина Е.В. *Е.В. Салмина*

Ярыгина Д. Р. *Д.Р. Ярыгина*

Демченко И.В. *И.В. Демченко*