



УТВЕРЖДАЮ

Председатель Правления
ОО «Союз родителей МОУ «Гимназия №4»

г. Оренбурга

О.Е. Скрипникова
О.Е. Скрипникова

02 февраля 2021 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) Н.К. Попова

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

02 февраля 2021 год вторник второй день 12-ти дневного меню

Завтрак

Бутерброды с маслом выход (граммы) 30 (от 7до10 лет) выход (граммы) 30 (от 11 до 18 лет)

Жаркое по-домашнему выход (граммы) 215 (от 7до10 лет) выход (граммы) 250 (от 11 до 18 лет)

Чай с сахаром выход (граммы) 200 (от 7до10 лет) выход (граммы) 200 (от 11 до 18 лет)

Хлеб пшеничный выход (граммы) 20 (от 7до10 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 свежей заварки, достаточно сладкий.

- работа сотрудников столовой 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 08.12.2020 г.) запасных одноразовых масок, в наличии у каждого антисептики;

- мытье посуды и столовые приборы в 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, одноразовые салфетки на каждом столе в достаточном количестве ;

- контрольные блюда соответствовали 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 и работают два настенных бактерицидных рециркулятора закрытого типа мощностью 30 Вт каждый, для обеззараживания воздуха в зале приёма пищи и один в пищеблоке.

В обеденном зале столовой находятся дежурный администратор и классные руководители классов, которые завтракают.

Замечаний не зафиксировано.

Подписи:

Е.А. Беляшова



О.А. Гуреева

М. Трунов



Н.К. Попова

