



УТВЕРЖДАЮ

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

г. Оренбурга

О.Е. Скрипникова

10 марта 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:

**10 февраля 2021 год среда девятый день 12-ти дневного меню**

### Завтрак

Бутерброды с маслом (сливочным) выход ( граммы) 48 (от 7до10 лет) выход (граммы) 48 (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 сахаром выход ( граммы) 200 (от 7до10 лет) выход (граммы) 200 (от 11 до 18 лет)

- органолептическая оценка приготовленных блюд хорошая. Хлеб мягкий, не заветренный. Масло на бутербродах хорошего сливочного вкуса, торговая марка « Летний луг» . Плов из филе курицы рассыпчатый, кусочки курицы мягкие, хорош приготовленные, разделяются на волокна. Чай с сахаром свежей заварки, в меру 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 короновирусной 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 принимают пищу.

Замечаний не зафиксировано.

Подписи:

Е.А. Беляшова



О.А. Гуреева

М. Трунов



Н.К. Попова

