



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

18 января 2021 год понедельник , седьмой день 12-ти дневного меню

Завтрак

Колбаса варёная выход (граммы) 40 (от 7 до 10 лет) 40 (от 11 до 18 лет)

Макаронные изделия отварные с сыром выход (граммы) 170 (от 7 до 10) 200 (от 11 до 18 лет)

Кисель с витаминами «Киселёк детский Витошка» выход (граммы) 200 (от 7 до 11 лет) 200 (от 11 до 18 лет)

Хлеб пшеничный выход в граммах - 25 (от 7 до 11 лет) 30 (от 11 до 18 лет)

-органолептическая оценка качества блюда хорошее, макаронные изделия не переварены. Сыр слегка расплавлен, не горчит, в меру маслянистый, с приятным послевкусием. Колбаса варёная с хорошим вкусом, без сала, однородной консистенции, плотная, розового цвета. Кисель нежного цвета, достаточно тягучий, как и свойственно напитку данного названия, сладковатый , но не приторный. Хлеб свежий пшеничный. Претензий к вкусовым качествам приготовленных блюд нет.

- 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 приборов 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.

Подписи:

Е.А. Беляшова



О.А. Гуреева

М. Трунов



Н.К. Попова

