



УТВЕРЖДАЮ

Председатель комиссии по контролю за качеством питания

Председатель Правления

ОО «Союз родителей МОУ «Гимназия №4»

г. Оренбурга

О.Е. Скрипникова

16 февраля 2022 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;

К. Ботникова – ученица 11а класса;

Представитель родительской общественности (по согласованию) Попова Н.К.

16 февраля 2022 года, в результате контроля за качеством и организацией питания в гимназической столовой , пришла к следующим выводам:

16 февраля 2022 год среда время мст. 09:10

Плов из филе птицы (филе куриное, крупа рисовая, масло растительное, лук, морковь) выход (граммы) 200 (от 7 до 10 лет) выход (граммы) 220 (от 11 до 18 лет)

Фруктовый чай (апельсины, лимоны, сахар) выход в граммах 200

Хлеб пшеничный (граммы) 30 (от 7 до 10 лет) выход(граммы) 50 (от 11 до 18 лет)

Стоимость комплекса : (руб.) 61.53 (от 7 до 10 лет) 66.96 (от 11 до 18 лет)

- 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.

- смена одноразовых масок производится не реже 1 раза в 2 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 приборы 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. Плов рассыпчатый, с морковью, луком и кусочками куриного филе отвечают хорошим вкусом, чай в меру сладкий, свежесдобитый хлеб собственного производства выпеченный утром. 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 от 7 до 10 лет и от 11 до 18 лет. Имеется в свободном доступе контрольное блюдо. Срок поверки контрольных весов не истек ;

-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 требованиям 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: больше салатов и овощей, фруктов и молочной продукции (пакетированной 200 гр).

Подписи:

Е.А. Беляшова

О.А. Гуреева

К. Ботникова

Н.К. Попова

