

АКТ 1/2
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕРКИ
условий и технологии изготовления продукции на пищеблоке
МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г.Перми

25.09.2020

Основание проверки:

1. План работы общественной комиссии по контролю за организацией питания на 2020-2021 учебный год, утвержденный приказом директора МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г. Перми № 059-08/22-01-08/4-176 от 15.09.2020.

Организатор питания: ООО «Вкус и качество» (договор аренды № 1 от 24.08.2020, договор по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся № 1 от 01.09.2020).

Состав комиссии утвержден приказом директора гимназии № 059-08/22-01-08/4-176 от 15.09.2020:

Председатель комиссии – Буклакова О.И.

Члены комиссии – Вишнева О.П., Аксенова О.С.

При проведении велась фотофиксация.

Комиссией в ходе проверки установлено:

1. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрены разное механическое оборудование и инвентарь, которые промаркированы в соответствии с его назначением;
2. Для обработки сырой птицы выделены отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь;
3. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы);
4. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления;
5. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей;
6. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов, соблюдаются.

Выводы комиссии: условия и технология изготовления продукции на пищеблоке МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г.Перми второго учебного корпуса (Ленина, 73а) осуществляются в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии



О.И.Буклакова

АКТ 1/1
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕРКИ
условий и технологии изготовления продукции на пищеблоке
МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г.Перми

25.09.2020

Основание проверки:

1. План работы общественной комиссии по контролю за организацией питания на 2020-2021 учебный год, утвержденный приказом директора МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г. Перми № 059-08/22-01-08/4-176 от 15.09.2020.

Организатор питания: ООО «Вкус и качество» (договор аренды № 1 от 24.08.2020, договор по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся № 1 от 01.09.2020).

Состав комиссии утвержден приказом директора гимназии № 059-08/22-01-08/4-176 от 15.09.2020:

Председатель комиссии – Буклакова О.И.

Члены комиссии – Вишнева О.П., Аксенова О.С.

При проведении велась фотофиксация.

Комиссией в ходе проверки установлено:

1. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрены разное механическое оборудование и инвентарь, которые промаркированы в соответствии с его назначением;
2. Для обработки сырой птицы выделены отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь;
3. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы);
4. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления;
5. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей;
6. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов, соблюдаются.

Выводы комиссии: условия и технология изготовления продукции на пищеблоке МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г.Перми главного учебного корпуса (Екатерининская, 218) осуществляются в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии



О.И.Буклакова