



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 5» города Перми

АКТ № 2

проверки индивидуального предпринимателя  
Хакимуллиной Альфии Гумеровны  
общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания

**19.10.2021**

Проверка проведена комиссией в составе:

1. Шуванова Марина Александровна, ответственная за организацию питания;
2. Русецких Елена Николаевна, представитель 1Б, 8В классов;
3. Мясникова Анастасия Николаевна, представитель 1Б, 9Б классов.

в отношении ИП Хакимуллиной Альфии Гумеровны, зарегистрированной по адресу г. Пермь, ул. Красновишерская, д. 46, кв. 62 по осуществлению деятельности по организации и обеспечению горячим питанием детей, посещающих лагеря с дневным пребыванием на базе «Гимназия №5».

19.10.2021 общественной комиссией была проведена проверка качества работы школьной столовой.

В ходе проверки обратить внимание на:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- процесс накрывания и приема пищи обучающимися;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- ведение журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке;
- отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном ассортиментном перечне;
- организация питьевого режима;
- пропаганда здорового питания.

Время проверки 14.15 – 14.50.

В ходе проверки выявлено:

№	Параметры проверки	Результат проверки
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	В обеденном зале вывешено на момент обследования меню на 19.10.2021 г. с указанием названия кулинарных изделий и объёма блюд. Меню соответствует 8 дню утвержденного 12-дневного меню (2 вариант меню). Фактический рацион соответствует меню, представленному на сайте гимназии. Перечень блюд в меню (обед) соответствует блюдам накрытым на столы для приема пищи. На момент проверки технологические карты и меню – раскладка имеются на каждое блюдо.
2.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток и т.п.	Санитарное состояние столов – чистые. После каждого приема пищи столы обрабатываются. Комиссия обратила внимание на сервировку столов. Столовые приборы стоят в специальных подставках (ложки), хлеб ржаной и пшеничный лежат в хлебнице, салаты – порционно.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	При входе в столовую установлены 4 раковины, 2 сушилки, санитайзеры, диспенсеры с жидким мылом. В Ученики начальной школы (2,3 классы) моют руки под наблюдением классных руководителей, просушивают бумажными полотенцами.
4.	Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники пищеблока накрывают блюда в спецодежде, масках и перчатках, что соответствует требованиям.
5.	Процесс накрывания	Накрывание на столы горячих блюд производилось за 3 минуты до начала приема пищи, напитки и хлеб на столах подготовлены заранее.
6.	Процесс приема пищи	Потоки классов разведены. Составлен график приема пищи. Дети с удовольствием полностью съели второе блюдо, суп полностью съели примерно половина детей (очевидно, после первого урока дети не проголодались). При наличии показаний детям заменяют блюдо. Один класс начальной школы питается отдельно (по графику), посуда и столы дополнительно обрабатываются.
7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Количество пищевых отходов незначительное.
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и	Лабораторные исследования проходят в соответствии графику. Последние пробы для лабораторных испытаний взяты 14.09.2021.

	готовых блюд	
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке	Журнал ведется своевременно. Блюда записанные в журнале соответствуют блюдам ежедневного меню.
10.	Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном ассортиментном перечне.	В дополнительном ассортименте представлены только разрешенные продукты.
11.	Организация питьевого режима	В столовой установлен кулер с бутилированной водой. Сертификат соответствия имеется. Используются одноразовые стаканчики.
12.	Наличие информации о поставщике питания.	На стенде имеется информация об организации, предоставляющей питание. Информация актуальна.
13.	Пропаганда здорового питания.	Оформлен стенд «Здоровое питание – здоровый образ жизни». Дети знакомятся с информацией, представленной на стенде.

#### Произведено взвешивание контрольных блюд.

Блюдо	Выход, заявленный в меню (г)	Выход фактический (г)
Салат из моркови с изюмом	60	60
Суп из овощей со сметаной	205	210
Тефтели из говядины в соусе	100	100
Каша гречневая вязкая	150	150
Напиток из плодов шиповника	200	200
Хлеб ржаной	40	40
Хлеб пшеничный	30	30

**Вывод:** вес блюд соответствует заявленному в меню.

Представители комиссии продегустировали блюда, отметили отличный вкус, внешний вид и свежесть блюд.

Состояние столового и кухонного оборудования, инвентаря соответствует требованиям Санпина. Работниками столовой соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы (спецодежда, обувь, колпаки, фартуки).

В период сложной эпидемиологической обстановки соблюдены все меры предосторожности: наличие масок и перчаток у работников столовой. В помещении столовой установлены санитайзеры, рециркулятор воздуха. Проветривание и уборка помещения организовано в соответствии с графиком. Обработка столов производится после каждого организованного приема пищи. Расстояние между столами для классов 1,5 метра.

Классы, в которых есть болеющие дети с ковид-19, питаются в последнюю очередь. После них проводится дополнительная обработка столов и посуды.

Созданы условия для соблюдения личной гигиены.

В столовой оформлен стенд, на котором освещены вопросы правильного питания и здорового образа жизни. Информация на стенде обновляется.

Для организации питьевого режима в столовой установлен кулер с питьевой водой. Используются одноразовые стаканчики. Сертификаты на воду имеются.

**Вывод:** питание организовано качественно, соблюдены все необходимые нормы.

**Рекомендации:** закончить оборудование раздачи, для сервировки использовать не только ложки, но и вилки.

Ответственная за организацию питания  / М.А.Шуванова

Представитель 1Б, 8В кл  / Е.Н.Русецких

Представитель 1Б, 9Б кл  / А.Н.Мясникова