



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

АКТ

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

19.10.2023

Проверка проведена комиссией в составе:

1. Шуванова Марина Александровна, ответственная за организацию питания;
2. Русецких Елена Николаевна, представитель 3Б, 10 классов;
3. Сидельникова Надежда Владимировна, представитель 1А, 4Г, 5А 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».

19.10.2023 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 19.10.2023 г. с указанием названия кулинарных изделий и объёма блюд. Меню соответствует 3 дню утвержденного 10-дневного 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.
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	Питание организуется по потокам. Составлен график приема пищи. 14.30 – 2 класс, 15.15 – 3 класс. Дети с удовольствием полностью съели суп, второе блюдо полностью съели примерно половина детей (по словам детей, после первого урока дети не проголодались/ не любят рыбные котлеты). Многие хорошо поели свекольный салат. При наличии показаний детям заменяют рыбное блюдо на мясное.
7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Количество пищевых отходов около 30%.
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и	Лабораторные исследования проходят в соответствии графику. Документы представлены.

	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: сок, вода, выпечка.
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 СВЕКЛЫ С ИЗЮМОМ	60	60
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ	205	210
БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	90	100
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	150
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	40
ХЛЕБ РЖАНОЙ	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).

Проветривание и уборка помещения организовано в соответствии с графиком. Обработка столов производится после каждого организованного приема пищи.

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.


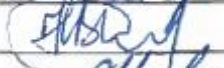
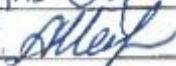
Рекомендации: для сервировки использовать не только ложки, но и вилки.

Ответственная за организацию питания

Представитель 3Б, 10 кл

Представитель 1А, 4Г, 5А кл

Представитель 3Б, 11 кл

 / М.А. Шуванова
 / Б.Е.Н. Русецких
 / Н.В. Сидельникова
 / А.Н. Мясникова