



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 5» города Перми

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

**06.12.2023**

Проверка проведена комиссией в составе:

1. Шуванова М.А., ответственная за организацию питания;
2. Мясникова Анастасия Николаевна, представитель ЗБ, 11 классов;
3. Русецких Е.Н., представитель ЗБ, 10 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 обучающихся МАОУ «Гимназия №5».

06.12.2023 года общественной комиссией была проведена проверка качества работы школьной столовой. Цель – 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;
- процесс накрывания и приема пищи обучающимися;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном ассортиментном перечне;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд;

Время проверки 09.30 – 09.50.

В ходе проверки выявлено:

<b>№</b>	<b>Параметры проверки</b>	<b>Результат проверки</b>
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	В обеденном зале вывешено на момент обследования меню на 06.12.2023 г. с указанием названия кулинарных изделий и объема блюд. Меню соответствует 2 дню утвержденного 10-дневного меню (осенне-зимний период). Фактический рацион соответствует меню,

		представленному на сайте гимназии. Перечень блюд в меню (завтрак) соответствует блюдам накрытым на столы для приема пищи.
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 предусмотрена обработка столов. На каждом столе имеются бумажные салфетки, пополняются по необходимости. Столовые приборы стоят в специальных стаканах-подставках, хлеб в хлебной тарелке.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	При входе в столовую установлены 4 раковины, 2 сушилки, санитайзеры, диспенсеры с жидким мылом. Классные руководители 4-х классов следят за соблюдением правил гигиены.
4.	Процесс накрывания	Накрывание на столы производилось за 5 минут до начала приема пищи, блюда на стол поданы горячими. Напитки поставлены на столы заранее, дети предпочитают подостывшие напитки.
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Количество пищевых отходов незначительное, 20-30%.
6.	Отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном ассортиментном перечне.	Дополнительный ассортимент включает в себя: выпечку (в индивидуальной упаковке), соки, воду. Запрещенные продукты не продаются..
7.	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд.	Многие дети съедают порцию полностью. Часть детей съедают порцию примерно на 80 %. Со слов детей котлета и макароны имеют отличный вкус. Причину полностью несъеденного объясняют тем, что дома позавтракали.

**Вывод:** питание организовано качественно, соблюдены все необходимые нормы. Дети с удовольствием посещают столовую.


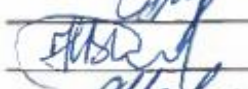


**Рекомендации:**

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