



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 5» города Перми

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

**03.03.2020.**

Проверка проведена комиссией в составе:

1. Шуванова М.А., ответственная за организацию питания;
2. Долбилкина И.Л., заместитель директора по УВР;
3. Новоселова Н. В., заместитель директора по АХЧ;
4. Пискунова М.В., представитель 5А класса;
5. Русецких Е.Н., представитель 4В класса;
6. Мясникова А.Н., представитель 7Б класса.

в отношении ИП Хакимуллиной Альфии Гумеровны, зарегистрированной по адресу г. Пермь, ул. Красновишерская, д. 46, кв. 62 по осуществлению деятельности по организации и обеспечению обучающихся основным/ горячим/ питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по графику, утвержденному директором гимназии (согласно расписанию учебных занятий).

В ходе проверки 03.03.2020 года в 13 часов рассмотрены представленные ИП Хакимуллиной А. Г. 12- дневное Меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и текущее Меню на момент проверки, согласно которому производилась организация питания детей в столовой.

**Завтрак №2**

<b><u>(обед):</u></b>	для детей (7 – 10 лет)	Запеканка картофельная с мясом	150/5
		Помидоры и огурцы свежие	30/30
		Кофейный напиток с молоком	200
		Хлеб пшеничный	30
	для детей ( 11 -18 лет)	Запеканка картофельная с мясом	200/5
		Помидоры и огурцы свежие	50/50
		Кофейный напиток с молоком	200
		Хлеб пшеничный	40

Блюда приготовлены в соответствии с 12-ти дневным меню, при взвешивании порций, все было в норме с указанным в данном Меню. Так же были проверены технологические карты, наличие их на рабочих местах.

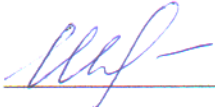


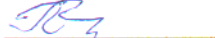

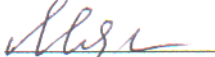
В обеденном зале вывешено на момент обследования меню на 03.03.2020 г. с указанием названия кулинарных изделий и объема блюд. Фактический рацион соответствует утвержденному примерному меню. Перечень блюд в меню (обеда и завтрака) соответствует блюдам накрытым на столы для приема пищи. На момент проверки было произведено контрольное взвешивание порций блюд завтрака №2. Фактический выход контрольной порции составил 150/200 гр.(в меню - 150/200 гр). В раскладках блюд, представленных при проверке, запрещенные санитарными нормами и правилами острые приправы, пищевые добавки искусственного происхождения не использованы. В представленных меню предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам. На момент проверки технологические карты и меню – раскладка имеются на каждое блюдо.

Контрольные блюда за трое суток имеются в наличии, в холодильнике. Продукты, которые продаются в буфете, имеются в списке разрешенных к продаже буфетной продукции.

Состояние столового и кухонного оборудования, инвентаря соответствует требованиям Санпина. Работники столовой и лиц, имеющие право находится в школьной столовой, соблюдают правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы: имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.

Перед обеденным залом установлены умывальники, сушилка. На стенде имеется информация об организации, предоставляющей питание, санитарное состояние столов – чистые. Завтраки накрывают сотрудники столовой.

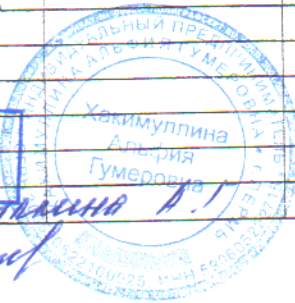
Созданы условия для привития культуры питания. Для сервировки на каждом столе используются хлебные тарелки, столовые приборы находятся в специальных подставках, салфетки.

Ответственная за организацию питания	 / М.А. Шуванова
Заместитель директора по УВР	 / И.Л. Долбилкина
Заместитель директора по АХЧ	 / Н.В. Новоселова
Представитель 5А класса	 / М.В. Пискунова
Представитель 4В класса	 / Е.Н. Русецких
Представитель 7Б класса	 / А.Н. Мясникова

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия
1	2	3
03.03.2020г. 12-ти г н 2	9:40	1 смена П/рост н 2 Котлеты из гов. с м. 25/5 Карм. пюре 150/180 Посид + овощи 30/30 50/30 Чай в/с 200 Хлеб мш. 30/40
9:50	10:15	1 смена П/рост н 2 Котлета из гов с м. 25/5 Карм. пюре 150/180 Посид + овощи 30/30 50/30 Чай с/с 200 Хлеб мш. 30/40
12-ти г н 10	13:30	2 смена П/рост н 1 Запеканка карм. с мш. 150/200 Посид + овощи 30/30 50/30 Карм. пюре 200 Хлеб мш. 30/40
12-ти г н 2	13:50	Двег Салат витамин. 100 Растворимый напиток 20/40 Плов из говед 220 Суп с плодом 200 Хлеб мш. + рас. 30/40 Мангартен мш
		Вен. нд Валы из гов. - овощи " " из свеклы с картоф. Картоф. с зел. горош. Валы из п.в. капусты Рисовая каша Ватрушка Маслова Горох отварен. Пшеница мш. Севиче в масле Плов из говед. Рисовая запек. с грибами Макарона отварен. Сос. в/с Карм. пюре Хлеб мш.

**КОПИЯ  
ВЕРНА**

И.П. Хакимуллина А.И.  
Ваш



Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии			Примечание
4		6			7
хор	разрешено	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
добр		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор	разрешено	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
добр		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор	разрешено	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
добр		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор	разрешено	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
добр		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор	разрешено	[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
хор		[Signature]	[Signature]	[Signature]	
добр		[Signature]	[Signature]	[Signature]	



**КОПИЯ  
ВЕРНА**

г.п. Федосимовича А.Г.  
[Signature]



## ИП Хакимуллина А.Г.

### Меню на 03.03.2020 года

Гимназия 5 (7-10 лет)

Название блюда	Выход	Цена	Калории
<b>ЗАВТРАК № 1 1 СМЕНА</b>			
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	12,00	153,38
КОМЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МАСЛОМ	75/5	57,00	266,28
ПОМИДОРЫ И ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ПОДГАРНИРОВКА	30/30	12,00	10,65
ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,00	60,44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,00	70,32
		<b>Итого по подменю:</b>	<b>87,00 561,07</b>
<b>Завтрак № 2 2 СМЕНА</b>			
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ, МАСЛОМ	150/5	61,00	372,45
ПОМИДОРЫ И ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ПОДГАРНИРОВКА	30/30	12,00	10,65
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	11,00	111,87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3,00	70,32
		<b>Итого по подменю:</b>	<b>87,00 565,29</b>
<b>Обед</b>			
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	7,00	138,79
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/10	14,00	146,70
ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ	220	60,00	424,29
КИСЕЛЬ ФЛОВОЯГОДНЫЙ	200	3,00	121,04
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,00	70,32
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,00	68,32
МАНДАРИН	ШТ	13,00	49,00
		<b>Итого по подменю:</b>	<b>102,00 1018,45</b>
<b>Полдник</b>			
КЕКС ТВОРОЖНЫЙ	75	30,00	303,84
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,00	137,04
		<b>Итого по подменю:</b>	<b>40,00 440,88</b>
		<b>Итого за день:</b>	<b>316,00 2585,70</b>

Директор А.Г. Хакимуллина //

Зав. производством Е.Н. Понявина /Понявина Е.Н./

Калькулятор В.П. Юдина /Юдина В.П./

**КОПИЯ  
ВЕРНА**





# ИП Хакимуллина А.Г.

Меню на 03.03.2020 года

Гимназия 5 (11-18 лет)

Название блюда	Выход	Цена	Калории
----------------	-------	------	---------

## ЗАВТРАК № 1 1 СМЕНА

КОФЕЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МАСЛОМ	75/5	57,00	275,47
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	180	12,00	184,05
КОМБИДОРЫ И ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ПОДГАРНИРОВКА	50/50	12,00	17,75
ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,00	60,44
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,00	93,76
<b>Итого по подменю:</b>		<b>87,00</b>	<b>631,47</b>

## Завтрак № 2 2 СМЕНА

КОФЕЛАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ, МАСЛОМ	200/5	61,00	452,53
КОМБИДОРЫ И ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ ПОДГАРНИРОВКА	50/50	13,00	17,75
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	11,00	111,87
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,00	93,76
<b>Итого по подменю:</b>		<b>87,00</b>	<b>675,91</b>

## Обед

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	100	7,00	138,79
РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ СО СМЕТАНОЙ	250/10	14,00	137,40
КОФЕЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ	220	60,00	424,29
КОФЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ	200	3,00	121,04
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,00	70,32
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	3,00	68,32
МАНДАРИН	ШТ	13,00	49,00
<b>Итого по подменю:</b>		<b>102,00</b>	<b>1009,16</b>

## Полдник

КОФЕЛЕТЫ ТВОРОЖНЫЙ	75	30,00	303,84
КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	10,00	137,04
<b>Итого по подменю:</b>		<b>40,00</b>	<b>440,88</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>316,00</b>	<b>2757,42</b>

Директор Алиф //

Зав. производством Алиф /Понявина Е.Н./

Калькулятор Алиф /Юдина В.П./

**КОПИЯ  
ВЕРНА**

