



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

АКТ

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

14.09.2022

Проверка проведена комиссией в составе:

1. Шуванова М.А., ответственная за организацию питания;
2. Пискунова Мария Викторовна, представитель 8А класса;
3. Бачурина Юлия Васильевна, представитель 4А, 6Б 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, обучающихся в МАОУ «Гимназия №5».

14.09.2022 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;
- 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;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд;
- пропаганда здорового питания.

Время проверки 9.50– 10.30.

В ходе проверки выявлено:

№	Параметры проверки	Результат проверки
1.	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	В обеденном зале вывешено на момент обследования меню на 14.09.2022 г. с указанием названия кулинарных изделий и объёма блюд. Меню соответствует 10 дню утвержденного 12-дневного меню. 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 столы обрабатываются. Комиссия обратила внимание на сервировку столов, наличие бумажных салфеток на каждом столе. Столовые приборы стоят в специальных подставках, хлеб в хлебнице.
3.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	При входе в столовую установлены 4 раковины, 2 сушилки, санитайзеры, диспенсеры с жидким мылом. Первоклассники моют руки под наблюдением классных руководителей, просушивают руки с помощью бумажных полотенец, бумажных салфеток.
4.	Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Сотрудники пищеблока накрывают блюда в спецодежде, масках и перчатках.
5.	Процесс накрывания	Накрывание на столы производилось за 5 минут до начала приема пищи, блюда на стол поданы горячими.
6.	Процесс приема пищи	Потоки классов разведены. Составлен график приема пищи. Дети с удовольствием съели пюре и кнели. При наличии показаний детям заменяют блюдо.
7.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Количество пищевых отходов незначительное.
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей	Предыдущие результаты лабораторных исследований имеются. Новые пробы для лабораторных испытаний взяты 13 сентября 2022 (находятся в работе).

	пищевой продукции и 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.	Дополнительный ассортимент включает в себя: салаты, первое, вторые блюда, выпечку, соки, бутилированную воду. Запрещенные продукты не представлены.
11.	Организация питьевого режима	В столовой установлен кулер с бутилированной водой. Сертификат соответствия №0269139 имеется. Действителен до 23.10.2022. Используются одноразовые стаканчики. В момент проверки закончились. Дети пользовались обычной посудой. Организовано место для грязной посуды.
12.	Наличие информации о поставщике питания.	На стенде имеется информация об организации, предоставляющей питание.
13.	Пропаганда здорового питания.	Оформлен стенд «Здоровое питание – здоровый образ жизни». Дети знакомятся с информацией, представленной на стенде.

Произведено взвешивание контрольного блюда.

Блюдо	Выход, заявленный в меню	Выход фактический
КНЕЛИ ИЗ КУРИЦЫ С РИСОМ	90	94
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	156
ЧАЙ С САХАРОМ	200	200
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	44
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТ.	60	60

Вывод: вес блюд соответствует заявленному в меню.

Представители комиссии продегустировали блюда, отметили отличный вкус и качество.

Состояние столового и кухонного оборудования, инвентаря соответствует требованиям Санпина. Работниками столовой и лицами, имеющим право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила

личной гигиены, санитарные правила и нормативы: имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.



В помещении столовой установлены санитайзеры, рециркулятор воздуха. Проветривание и уборка помещения организовано в соответствии с графиком. Обработка столов производится после каждого организованного приема пищи.

Перед обеденным залом установлены дозаторы с жидким мылом, умывальники, две сушилки, два логтевых санитайзера со средством для обработки рук. Классные руководители следят за соблюдением правил личной гигиены. Для вытирания рук используются электро-сушилки и бумажные полотенца.

В столовой оформлен стенд, на котором освещены вопросы правильного питания и здорового образа жизни. Рекомендации: чаще обновлять представленную на стенде информацию.

Организован питьевой режим. В столовой установлен кулер с питьевой водой. Сертификаты на воду имеются. Используются одноразовые стаканчики. Рекомендации: иметь резерв одноразовой посуды.

Вывод: питание организовано качественно, соблюдены все необходимые нормы.

Ответственная за организацию питания		/ М.А. Шуванова
Представитель 4А, 6Б кл		/ Ю.В.Бачурина
Представитель 8А кл		/М.В.Пискунова