



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

АКТ

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

15.09.2021

Проверка проведена комиссией в составе:

1. Шуванова М.А., ответственная за организацию питания;
2. Русецких Елена Николаевна, представитель 1Б, 8В классов;
3. Сидельникова Надежда Владимировна, представитель 2Г, 3А классов;
4. 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.

15.09.2021 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;
- 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 15.09.2021 г. с указанием названия кулинарных изделий и объема блюд. Меню соответствует 8 дню утвержденного 12-дневного меню (2 вариант меню). Фактический рацион соответствует меню, представленному на сайте гимназии. Перечень блюд в меню (завтрак) 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, хлеб в хлебнице, на каждом столе яблоки лежат на общей тарелке.
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 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.
5.	Процесс накрывания	Накрывание на столы производилось за 2 минуты до начала приема пищи, блюда на стол поданы горячими.
6.	Процесс приема пищи	Потоки классов разведены. Составлен график приема пищи. Дети с удовольствием съели творожную запеканку. 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 пищевой продукции и	Предыдущие результаты лабораторных исследований имеются. Новые пробы для лабораторных испытаний взяты 14.09.2021 (в работе).

	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.	Запрещенные продукты не представлены в дополнительном ассортименте.
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.
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
Запеканка творожная с молоком сгущенным	150/30	160/30
Чай с джемом	200/20	200/20
Хлеб пшеничный	30	30
Яблоки свежие	1 шт.	1 шт.

Вывод: вес блюд соответствует заявленному в меню.

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

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 период сложной эпидемиологической обстановки в связи с распространением коронавирусной инфекции 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.

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. Дети с интересом знакомятся с информацией, представленной на нем.

Организован питьевой режим. В столовой установлен кулер с питьевой водой. Используются одноразовые стаканчики. Сертификаты на воду имеются.





Вывод: питание организовано качественно, соблюдены все необходимые нормы.

Ответственная за организацию питания

Представитель 1Б, 8В кл

Представитель 2Г, 3А кл

Представитель 1Б, 9Б кл

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