

**АКТ**  
**общественной комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания**  
**в МАОУ «Гимназия №4 имени братьев Каменских» г. Перми, ул. Екатерининская, 218**

от 24 января 2024 года

Нами, комиссией в составе: Горланова Н.Е., родитель учащихся 6 и 8 классов, Крижановская Е.М., родитель учащегося 10 класса, и Кучукбаева Н.К., родитель учащегося 8 класса, 24 января 2024 года проведена проверка организации и качества горячего питания.

В результате проверки выявлено следующее:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Меню соответствует записям в бракеражном журнале, все блюда допущены до раздачи детям.
2.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин. Согласно п. 3.10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.	Посуды в столовой достаточно. Посуда без сколов. Столовые приборы высушены и прокалены.
3.	Зал для приёма пищи, линия раздачи содержатся в порядке и чистоте. Столы, стулья, подоконники, полы чистые.	Соответствует. Помещение чистое. Замечаний нет.
4.	Уборка проводится после каждого приема пищи.	Соответствует. Уборка помещений производится после каждого приема пищи.
5.	В помещении для приема пищи не обнаружены насекомые и грызуны, следы их жизнедеятельности.	Соответствует.
6.	Сотрудники, осуществляющих раздачу готовых блюд, обеспечены санитарной одеждой полностью. Санитарная одежда чистая, выглядит опрятно.	Соответствует.
7.	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Наличие мыла, антисептика, сушилок для рук, одноразовых полотенец, горячей воды.	Соответствует.

8.	Дети организованно моют руки перед едой.	Перед входом в столовую имеется достаточное количество раковин для мытья рук. Перед посещением столовой не все дети моют руки или моют их после напоминания взрослых.
9.	Реализуемые блюда соответствуют заявленному меню.	Соответствует.
10.	<p>Меню вывешено в доступном месте для ознакомления детей и родителей.</p> <p>*В доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) размещена следующая информация: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;</p> <p>меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;</p> <p>рекомендации по организации здорового питания детей.</p>	<p>Меню комплексного обеда вывешено в столовой рядом с раздачей блюд. Дети имеют возможность ознакомиться с информацией о наименовании блюд, содержащихся в комплексе. Меню дополнительного питания в столовой отсутствует. Информация о представленных на раздаче блюдах меню дополнительного питания содержится на ценниках, ценники хорошо видны. Отсутствуют ценники на некоторые виды фруктов (мандарины), на салаты и пирожные.</p>
11.	<p>Температура подачи блюд детям соответствует нормам подачи блюд.</p> <p>*Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные закуски, салаты – 7–14 °C, холодные супы, напитки – не выше 14°C.</p>	<p>Температуру подачи блюд измеряли пирометром, предназначенным для измерения температуры блюд бесконтактным методом. Температура супа из комплексного обеда была измерена пирометром и температурным щупом.</p> <p><u>Комплекс на 24.01.2024:</u></p> <p>Соленые бочковые огурцы вместо салата (холодные закуски, салаты – 7–14°C) – соответствует;</p> <p>Суп из рыбных консервов – 67°C, не соответствует (при раздаче должен иметь температуру не ниже 75°C);</p>

		<p>Гуляш говяжий – 48°C, не соответствует, (норма подачи вторых блюд и гарниров – не ниже 65°C);</p> <p>Пюре картофельное – 45°C не соответствует, (норма подачи – 65°C);</p> <p>Напиток – 21°C, не соответствует (холодные супы, напитки – не выше 14°C).</p>
12.	<p>В рационе, в том числе в ассортименте дополнительного питания (буфет) отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)</li> <li>• Соки концентрированные диффузионные</li> <li>• Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы</li> <li>• Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое</li> <li>• Жареные во фритюре пищевая продукция</li> <li>• Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный)</li> <li>• Острые соусы, кетчупы, майонез</li> <li>• Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус</li> <li>• Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические)</li> <li>• Газированные напитки; газированная вода питьевая</li> <li>• Жевательная резинка</li> <li>• Карамель, в том числе леденцовая</li> <li>• Окрошки и холодные супы</li> <li>• Яичница-глазунья</li> <li>• Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления</li> <li>• Картофельные и кукурузные чипсы, снеки</li> </ul>	<p>В ассортименте дополнительного меню питания имеются запрещенные продукты: кремовые кондитерские изделия (пирожные), соки концентрированные пакетированные и бутылкованные, жаренное во фритюре и панировке куриное филе. Наличие данных продуктов в меню дополнительного питания сотрудники столовой объясняют тем, что эти блюда предназначаются сотрудникам гимназии, а не учащимся.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности</li> <li>• Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности</li> </ul> <p>*8.3. При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования: 8.3.1. Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в приложении N 6 к настоящим Правилам.</p>	
13.	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи.	<p>Соленые огурцы дети ели неохотно или почти не ели.</p> <p>Рыбный суп из консервов с рисом съели не все дети, некоторые ученики отмечали, что не понравился вкус.</p> <p>Гуляш говяжий и пюре картофельное дети ели в основном хорошо. При этом дети отметили, что в гуляше слишком много жидкой составляющей (подливки), которая после приема пищи была отправлена в большинстве случаев в пищевые отходы.</p> <p>Комиссия заметила, что некоторые дети не едят комплексный обед не из-за того, что не нравится вкус блюд, а потому что дети в целом не голодны.</p> <p>Напиток дети пили хорошо.</p> <p>В целом пищевые отходы были.</p>
14.	Гигиенический журнал на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний ведётся ежедневно.	<p>На смене находилось 4 сотрудника столовой.</p> <p>Все проверены на начало рабочего дня, о чём сделана соответствующая запись в журнале. На</p>

		столе грязной посуды и приема пищевых отходов сотрудник столовой работал без перчаток.
15.	Контроль процесса накрывания и приема пищи	Сотрудники столовой своевременно начали накрывать на столы (за 5-7 минут до начала перемены). Классные руководители сопровождали детей в столовую. Продолжительность приема пищи детьми составила 15-20 минут. После приема пищи детьми сотрудники столовой начали уборку грязной посуды и обработку столов.
16.	<p><b>Меню Комплекс:</b> Огурцы соленые Гуляш говяжий</p> <p>Гарнир: пюре картофельное</p> <p>Напиток Дополнительно к комплексу можно заказать суп (на 24.01.2024 –суп из рыбных консервов с рисом)</p> <p><b>Меню свободной раздачи:</b> Поджарка из свинины</p> <p>Макароны отварные</p>	<p>Огурцы имеют слишком резкий соленый вкус Гуляш говяжий мягкий, хорошо разваренный, но с большим количеством жидкой подливки, вкусный.</p> <p>Пюре картофельное нужной консистенции, без комочков, приятное на вкус. Приятный на вкус, без избытка сахара. Суп вкусный, питательный.</p> <p>Поджарка из свинины хорошо потушена, в светлом бульоне, имеет приятный вкус. Макароны отварные имели низкую температуру при раздаче, но не разварены и не пересушены.</p>

**Выводы:**

1. Санитарно-гигиеническое состояние столовой признать удовлетворительным, отвечающим требованиям СанПиНа. Помещение столовой чистое, удобное, с приятным дизайном. На столах имеются салфетницы, посуда и столовые приборы чистые, просушенные, без сколов и трещин, посуда имеется в достаточном количестве. Сотрудники столовой ответственно относятся к ведению необходимой документации, все нормы и требования к внешнему виду и здоровью сотрудников соблюдаются. Работники столовой доброжелательно относятся к учащимся и сотрудникам гимназии.

2. Комплексное питание и блюда дополнительного питания (по выбору членов комиссии) имеют хорошие вкусовые свойства.

**Предложения:**

1. Для оптимизации работы сотрудников столовой и облегчению их труда по сохранению нормированной подачи блюд (соблюдению температурного режима) рекомендуем приобрести подогреватель тарелок.

2. С целью устранения очереди учащихся на раздаче блюд дополнительного питания предлагаем задействовать ранее уже выделенную и обустроенную площадку под буфет перед входом в помещение столовой. Для этого перенести часть блюд дополнительного питания на площадку буфета (кондитерскую продукцию, фрукты, напитки) и выделить из числа сотрудников столовой работника, который будет реализовывать эту продукцию во время перемен между уроками на данной площадке.

Члены комиссии

.....  
.....  
.....

Горланова Н.Е.

Крижановская Е.М.

Кучукбаева Н.К.