

**АКТ**  
**общественной комиссией по контролю организации и качества питания**  
**в МАОУ «Гимназия №4 имени братьев Каменских» г. Перми, ул. Екатерининская, 218**

от 17 октября 2023 г.

Нами, комиссией в составе: Теплова А.В., родитель обучающегося 2 класса, Кнурова Е.П., родитель обучающегося 5 класса, Волкова М.А., родитель обучающихся 1, 5, 10 классов, 17 октября 2023 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 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	Соответствует.

	одеждой полностью. Санитарная одежда чистая, выглядит опрятно.	
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 достаточное количество раковин для мытья рук. Не все дети моют руки.
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>На стенде в столовой перед раздачей вывешено меню комплекса на день. Дети имеют возможность ознакомиться с информацией о наименовании блюд, содержащихся в комплексе.</p> <p>Информация о представленных на раздаче блюдах содержится на ценниках, находящихся в доступном месте. Информация о выпечке также представлена на ценниках.</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</p>	<p>Температуру подачи блюд измеряли пирометром, предназначенным для измерения температуры блюд бесконтактным методом.</p> <p><u>Комплексе на 17.10.2023г:</u></p>

	<p>закуски, салаты – 7-14 °С, холодные супы, напитки - не выше 14°С.</p>	<p>Салат из моркови по-корейски (холодные закуски, салаты – 7-14 °С) – соответствует;</p> <p>Котлеты рубленые из птицы – соответствует (вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С);</p> <p>Макаронные изделия отварные – 43°С (Норма подачи 65°С)</p> <p>Напиток из плодов шиповника (холодные супы, напитки - не выше 14°С) – соответствует;</p> <p>Дополнительно к комплексу можно заказать суп (на 17.10 - борщ) – соответствует (горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С) ;</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> </ul>	<p>Соответствует. Запрещенные продукты в ассортименте отсутствуют.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <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>Салат из моркови по-корейски дети ели неохотно, говорили, что не едят морковь, приготовленную таким способом.</p> <p>Борщ съели примерно половина детей, которые его заказывали.</p>
		<p>Котлеты рубленые из курицы также ели плохо, но видно, что пробовали, некоторые ребята съели половину котлеты. Комиссия заметила, что есть дети, которые съели весь комплекс, а кто-то ничего не съел и отправился на раздачу за перекусом.</p>

		<p>Макаронны дети ели хорошо. Если ребенок не съел всю порцию, то хотя бы половину.</p> <p>Напиток дети пили неохотно, многие сказали, что слишком сладко.</p> <p>Отходов много.</p>
14	Гигиенический журнал на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний ведётся ежедневно.	На смене находилось 5 сотрудников столовой. Все проверены на начало рабочего дня, о чём сделана соответствующая запись в журнал.
15	<p><b><u>Меню КОМПЛЕКС:</u></b></p> <p>Салат из моркови по-корейски</p> <p>Котлеты рубленые из птицы</p> <p>Макаронные изделия отварные</p>	<p>Салат из моркови имеет хороший вкус, не острый, заправлен маслом.</p> <p>Котлета сочная, готовая внутри, консистенция ближе к суфле.</p> <p>Макаронные изделия обычные по вкусу, в общей массе попадаютя подсушенные части.</p>
	<p>Напиток из плодов шиповника</p> <p>Дополнительно к комплексу можно заказать суп (на 17.10 - борщ)</p>	<p>Напиток вкусный, но излишне сладкий.</p> <p>Суп борщ вкусный, густой, но комиссии показался с кислинкой.</p>

	<p><b>Меню свободной раздачи:</b></p> <p>Поджарка из свинины</p> <p>Гуляш из говядины</p> <p>Рагу овощное</p>	<p>Поджарка комиссии понравилась. Мясо в светлом бульоне, без добавления большого количества масла.</p> <p>Гуляш вкусный, без излишка томатной пасты.</p> <p>Овощи тушеные комиссии понравились. Вкусные. Не переваренные, по ощущениям консистенция приятная.</p>
--	---	--

**Выводы:**

1. Санитарно-гигиеническое состояние столовой считаем хорошим. Помещение столовой приятное, чистое, удобные салфетницы на столах, хорошая посуда. Сотрудники столовой ответственно относятся к документации, бережно относятся к продуктам, все нормы и требования к внешнему виду сотрудников и их здоровью соблюдаются.

2. Комплексное питание комиссии понравилось по вкусу. Сотрудники столовой стараются выдерживать температуру подачи блюд.

**Предложение:** Для оптимизации работы сотрудников столовой и облегчения их труда по сохранению нормированной подачи блюд, рекомендуем приобрести подогреватель тарелок.

3. Комиссия обратила внимание на большое содержание сахара в напитках детей. При проведении опроса школьников, часть школьников на вопрос: «Почему не выпили напиток?», ответили: «Очень сладко!»

**Предложение:** Поскольку тренд 21 века – контроль сахара, во многих семьях сахар не используют при приготовлении пищи, соответственно дети не пьют напитки с большим содержанием сахара. Предлагаем сделать эксперимент, готовить напитки с меньшим добавлением сахара и проанализировать, как это повлияет на количество отходов напитков.

4. Комиссия обратила внимание на ассортимент свежих овощей (огурцы, сладкий перец, морковь, салат огурцы + помидоры и укроп) на раздаче, которые были порезаны красиво и оригинально. Данная подача пользовалась популярностью у детей.

**Предложение:** чаще добавлять в комплекс несложные салаты из свежих овощей с небольшим количеством ингредиентов (1-2 ингредиента). Такие салаты для детей привычнее и понятнее.

5. Перед входом в столовую созданы необходимые условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (имеется мыло, антисептик, сушилки для рук, одноразовые полотенца, горячая вода). Комиссия настороженно отнеслась к отсутствию мытья рук школьников непосредственно перед приемом пищи у большинства.

**Предложение:** по возможности, учителям, работникам столовой, лицу, ответственному за организацию питания, напоминать школьникам о необходимости соблюдения правил гигиены перед приемом пищи. Возможно, вывесить какие-либо мотивирующие объявления-плакаты, чтобы привлечь внимание детей к необходимости мытья рук перед едой.

6. Комиссия обратила внимание, что дети оставляют портфели/рюкзаки/школьные сумки у входа в столовую, сваливая их в одну кучу прямо на полу. Некоторые ученики, пока искали свои сумки, наступали на чужие портфели.

**Предложение:** В коридоре перед входом в столовую предусмотреть место для временного хранения рюкзаков (установить стеллаж, полки или конструкцию с петельками для удобного хранения личных вещей учеников).

---

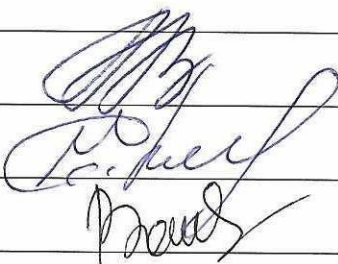
Члены комиссии

Теплова А.В.

Кнурова Е.П.

Волкова М.А.

---



---

---

---