

## АКТ № 2

по итогам работы общественной комиссии по контролю организации и качества питания учащихся МАОУ «Гимназия №4 имени братьев Каменских» г. Перми

Дата: 24.11.2022г.

Время: 15:00ч - 15:40ч

Место: г. Пермь, ул. Ленина, 73А (прогимназия)

Представители родителей:

Коптяева Светлана Анатольевна (2А, 10Б);

Кнурова Елена Петровна (4А);

Волкова Марина Александровна (4Б, 9Б);

Присутствующие представители администрации гимназии:

Буклакова Ольга Ивановна, тел. 236-77-22;

Представители ООО «Вкус и Качество»:

Дунаева Оксана Сергеевна (зав.производством в помещении прогимназии);

В ходе общественного контроля за организацией питания учащихся **выявлено:**

1. Состояние санитарной зоны:

В корпусе прогимназии при входе в столовую установлены раковины для мытья рук, на момент проверки, жидкое мыло заправлено в мыльницы, одноразовые бумажные полотенца имеются, санитайзеры заполнены. Краны, раковины чистые, мусорка к концу рабочего дня столовой была полная.

2. Обеденный зал:

Столы, стулья, подоконники чистые, но на полу остатки еды (рис) с прошлой перемены. Столы протирают после каждой перемены.

На столах стоят салфетки в свободном доступе в достаточном количестве.

Раздача оформлена удобно, ассортимент и ценники видны детям. Также дети могут посмотреть баланс карты мультипас и перечень выбранных блюд на мониторе телевизора перед оплатой.

На раздаче можно приобрести и другие блюда, не включенные в комплексное меню, гарниры, рыбу запечённую, мясные блюда, выпечку, фрукты, овощи, сок, компот, вода

бутилированная. Не продают газированные напитки, чипсы, жвачки, кофе, майонез и другие продукты, запрещенные в детском питании.

На момент проверки, в свободной продаже выпечки практически не осталось, можно было приобрести гарнир (рис, греча, жаренная картошка), рыбу запеченную и мясные блюда.

При входе в столовую стоят фонтанчики с питьевой водой, свободный доступ организован в течении всего дня.

3. Процесс накрывания:

24.11.2022 года в день проведения контроля было следующее меню:

Обед	закуска	Винегрет овощной
	1 блюдо	Суп-лапша домашняя
	2 блюдо	Тефтели из говядины паровые
	гарнир	Рис припущенный
	напиток	Компот из свежих плодов/яблок
	хлеб бел.	Хлеб пшеничный
	хлеб черн.	Хлеб ржаной

Винегрет овощной (№ 220) (В/к.с. 250) порций: 1				
СЕМЕНА СОЕВЫЕ	кг	13,8	11,7	1
ЛУК ПЕРЦОВЫЙ	кг	16,0	13,1	1
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	кг	4,2	4,9	1
СЕМЯ КОЛИБОНАНА	кг	2,0	2,0	1
ВИНАГР	кг		20,7	1
КАРТОФЕЛЬ ОЧИЩЕННЫЙ ОТВАРНОЙ		20,9	20,9	
КАРТОФЕЛЬ 01.11-31.12 2021	кг	20,7	20,7	1
ВЫСВЕТКА ОЧИЩЕННАЯ ОТВАРНАЯ		9,9	9,9	
КОРНОЕ 01.11-31.12 2021	кг	12,5	12,5	1
ВЫСВЕТКА СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ				
СВЕКЛА 01.09-31.12 2021	кг	27,0	21,6	1
СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ (№ 2018) (В/к.с. 250) порций: 1				
МУЛЬСОН ШОКОЛЬ	кг	237,5	237,5	1
ЛАПША МАКЕДОНСКАЯ	кг	20,0	20,0	1
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	кг	50,0	50,0	1
ЛУК ПЕРЦОВЫЙ	кг	10,0	10,0	1
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	кг	5,0	5,0	1
Стр. 2				

Продукт	Ед. изм.	Норма на 1 пор. (г / мл)		Порц.	Брутто (кг / л)
		Брутто	Нетто		
СЕТЬ ИЖИМАНЬЯ	кг	3,3	2,4	1	0,00
СЕТЬ ИЖИМАНЬЯ	кг	1,5	1,5	1	0,00
ВХОД	кг		250,0	1	
Вх: МОРКОВЬ СВЕЖАЯ ОЧИЩЕННАЯ		9,8	9,8		0,010
МОРКОВЬ	кг	12,3	9,8		0,01
<b>ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПАРОВЫЕ (СБ2018) (Выход: 90) порции: 1</b>					
ГОВЯДИНА	кг	67,5	63		0,01
ВОДА	кг	12,5	12,5		0,01
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ПОРОВСКИЙ	кг	12,8			0,01
СОЛЬ ИЖИМАНЬЯ	кг				
МАСЛО ПОЛНОЖИРНОЕ	кг				

Реализуемые блюда соответствовали утвержденному меню на этот день.

Меню комплексного питания на день размещены на сайте гимназии (<http://kamensky.perm.ru> – Ежедневное меню), на стенде в столовой и при входе в здание прогимназии.

В 15:20ч питается параллель 4х классов, в день проведения контроля накрыто 80 комплексных обедов, по 5-6 человек за одним столом.

За 20 мин до начала перемены работники столовой расставили на столы винегрет в пиалах, компот в стаканах, хлеб в корзинках и приборы. Ориентировочно, за 15 минут до начала перемены разливают суп по тарелкам, разносят тарелки со вторым блюдом.

Тарелки, столовые приборы визуально чистые, без повреждений, посуда без сколов.

#### 4. Наблюдение за процессом приема пищи:

Учащиеся 4х классов организованно заходят в зал столовой, моют руки, рассаживаются за столы. При этом классный руководитель регулирует процесс, помогает, подсказывает. Учащиеся соблюдают правила поведения за столом, не балуются, но при таком количестве детей в помещении столовой становится очень шумно.

Наблюдая за детьми, большая часть детей сразу вернули тарелки даже не попробовав еду, говорили, что не голодные или такое не едят, кто-то из ребят тут же отправился на раздачу и купил себе обед исходя из своих предпочтений, некоторые дети съели или первое, или второе блюдо, а были и те, кто съел весь обед.

Отходов еды осталось очень много.

#### 5. Оценка качества приготовления пищи. Снятие пробы.

Суп на воде или овощном бульоне с добавлением лапши и моркови, без добавления картофеля, мяса/мясного бульона. Без ярко выраженного вкуса, пресный.

При разламывании тефтелей насторожило ярко красное мясо, сначала может показаться, что внутри фарш сырой, но попробовав, становится ясно, что тефтели пропеклись достаточно. Тефтели говяжьи вкусные.

Рис рассыпчатый, чуть солоноват.

Винегрет вкусный, овощи разные.

Компот сварен из мелко порубленных свежих яблок, в меру сладкий.

#### 6. Общее впечатление (Выводы):

В помещении столовой поддерживается чистота, порядок, соблюдаются санитарные нормы. В столовой каждый день проводится уборка, генеральная уборка по графику раз в неделю - пятница (столовая прогимназии).

Пищеблок не посещали, процесс приготовления пищи не наблюдали. С раздачи возможно было увидеть чистые плиты, кастрюли, чистые столы.

В гимназии организована бракеражная комиссия из сотрудников гимназии, которая ежедневно снимает пробу с готовых блюд, а итоги записывает в соответствующий журнал.

Корпус прогимназии: Миронова Ольга Евгеньевна – зам. директора (8-952-33-07-003);

Красинская Клара Иосифовна – педагог - организатор;

Медицинские работники;

Дунаева Оксана Сергеевна – зав. производством.

По всем вопросам, жалобам по питанию, необходимо в тот же день сообщать классным руководителям, либо членам бракеражной комиссии для принятия оперативных мер.

Сотрудники столовой готовы идти на компромисс с родителями в рамках своих полномочий, проводят мониторинг заинтересованности детей в определенных продуктах/блюдах, стараются найти пути решения возникших проблем.

#### Рекомендовать:

1. Сотрудникам столовой, а также сотрудникам гимназии, ответственным за организацию питания учащихся, проводить мониторинг питания и отходов на постоянной основе;

2. На сайте гимназии в разделе «Ежедневное меню» выкладывать меню на следующий день, а не «день в день».

3. Свежие фрукты (яблоки) для компота резать крупными плоскими дольками, чтоб была возможность достать их из напитка столовыми приборами.

4. Работникам столовой обратить внимание на качество поставляемого мяса и сообщить выводы технологу ООО «Вкус и Качество», также двести до сведения общественной комиссии.

  
\_\_\_\_\_/Коптяева Светлана Анатольевна;  
  
\_\_\_\_\_/Кнурова Елена Петровна;  
  
\_\_\_\_\_/Волкова Марина Александровна;

*Судя по всему 07.12.2022.*

  
*/Виктор М.М./*