



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

АКТ №1
ЕЖЕМЕСЯЧНОЙ

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

19.09.2023

Состав административной комиссии:

1. Новоселова Надежда Владимировна – заместитель директора;
2. Шуванова Марина Александровна – ответственный за организацию питания;
3. Смирнова Надежда Юрьевна – медицинский работник;
4. Кочурова Людмила Витальевна – сотрудник школы (по согласованию);
5. Первунинская Светлана Сергеевна – сотрудник школы (по согласованию).

№ п/п	Объекты контроля	Результат проверки
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	В столовой оборудована санитарная зона: 4 раковины, подключена горячая вода, диспенсеры с жидким мылом, санитайзеры с дезинфицирующим средством, одноразовые полотенца не используются в начальной школе, 2 сушилки в рабочем состоянии. Состояние санитарной зоны – хорошее.
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	Санитарное состояние раздачи чистое. Выпечка лежит в индивидуальных пакетах. Раздача – открытая, стеклом не закрыта. Контрольные блюда соответствуют ежедневному меню. Книга отзывов и предложений доступна.
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	Санитарное состояние обеденного зала соответствует нормам. Соблюдается дистанция 1,5 метра между столами для разных классов. Для сервировки столов используются салфетки, подставки для столовых приборов, тарелки для хлеба. Салаты подаются в индивидуальных салатниках.
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Тарелки чистые, сухие, сколы на осмотренных тарелках не обнаружены.
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	Для сервировки используются столовые приборы из нержавеющей стали. Состояние приборов хорошее.

2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	В расписании 4 перемены продолжительностью 20 минут.
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	1 смена - 2 перемены. 2 смена - 2 перемены. 1 классы питаются в 10.00
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	Столы накрывают сотрудники столовой за 3-5 минут. Работниками столовой и лицами, имеющим право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы: имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки. Порции одинакового размера.
2.4.	Выдача порций одинакового размера	Вес порций соответствует заявленному в меню. Для обучающихся основной школы суп подается в супницах (вторая смена – обед).
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	Классные руководители сопровождают детей, охваченных организованным питанием, в столовую. Следят за соблюдением гигиенических правил и следят за процессом приема пищи.
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	Обработка столов производится после каждого приема пищи. Уборка зала и проветривание – согласно графику.
3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Наличие примерного 10 - дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Комиссии представлено меню на две возрастные категории. Выбран вариант №3 из перечня единого меню. Меню согласовано с руководителем учреждения.
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	Таких детей в гимназии нет.
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	Технологические карты предоставлены.
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале.	Блюда фактического меню соответствуют представленному в обеденном зале. Фактическое меню на текущую дату согласовано с руководителем.

3.6.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	Выход и состав блюд соответствует заявленному в меню.										
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	Запрещенные блюда отсутствуют.										
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>БЛЮДО</th> <th>Вес</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ, МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ</td> <td>180</td> </tr> <tr> <td>ЧАЙ С САХАРОМ</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>ЯБЛОКИ СВЕЖ</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Творожный пудинг, чай – хорошо приготовлены, вкусовые качества отличные. Яблоки – свежие, вкус и качество хорошее.</p>	БЛЮДО	Вес	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ, МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	180	ЧАЙ С САХАРОМ	200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	ЯБЛОКИ СВЕЖ	100
БЛЮДО	Вес											
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ, МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	180											
ЧАЙ С САХАРОМ	200											
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30											
ЯБЛОКИ СВЕЖ	100											
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Объем пищевых отходов в незначительном количестве.										
4. Обеспечение питьевого режима												
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Используется бутилированная вода «Родник Прикамья». Бутыль с водой – в чехле.										
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	Кулер с питьевой водой установлен в столовой. Свободный доступ к воде обеспечен. В кабинетах начальной школы также установлены кулеры с бутилированной водой.										
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	Используются одноразовые стаканчики.										
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Чистая одноразовая посуда хранится в специальном держателе для стаканов. Для использованной посуды установлена урна.										
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	--										
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	Сертификат соответствия до 23.12.2023 года										
5. Полнота и своевременность заполнения документации												

5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	В наличии. Заполняется регулярно в соответствии с требованиями.
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	В наличии. Заполняется регулярно в соответствии с требованиями.
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	В наличии. Заполняется регулярно в соответствии с требованиями.
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	Записи в журнале соответствуют заявленному в меню. Имеются необходимые подписи.
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	В наличии. Заполняется регулярно.
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Дополнительная витаминизация проводится.
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	В наличии. Заполняется регулярно. Ведется в электронном виде.
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	В наличии. Заполняется регулярно в соответствии с требованиями.
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Имеется.
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора	В наличии. Заполняется регулярно.
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	Графики вывешены в зале. Проветривание, уборка столов проводится после каждого приема пищи. После каждой смены – влажная уборка зала с использованием дезинфицирующих средств.
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае,	Договоры на поставку продуктов питания имеются. Все сопроводительные документы в наличии.






	если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	Все сопроводительные документы в наличии. Хранятся до полной реализации продуктов.
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	Ведется контроль качества поступающих продуктов питания. Контролируются условия хранения и сроки реализации продуктов.
6.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	Работы проводятся своевременно.
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	Договор № КМ03105-Д/23 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 05.09.2023 г.
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной	В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний проведены все лабораторные исследования. Последние пробы 15.09.2023

	<p>микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов 1 раз в полгода;</p> <p>исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода;</p> <p>исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год</p>	
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	<p>1 сотрудник – 6 разряд</p> <p>3 сотрудника – 5 разряд.</p> <p>3 сотрудника – 3 разряд (мойщицы)</p> <p>1 сотрудник - накрывальщица</p>
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	Курсы проходят регулярно.
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год	<p>Медицинские книжки имеются.</p> <p>Медосмотр – 30 марта 2023 года.</p>
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	<p>Гигиеническая подготовка проводится своевременно.</p> <p>Повара – 1 раз в год.</p> <p>Мойщицы – 1 раз в два года.</p> <p>Гигиеническое обучение пройдено 25.08.2023</p>
9. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1.	Положение об организации питания в школе	Имеется.
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	Имеется.
9.3.	Положение об общественной комиссии	Имеется.
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	Имеется.

9.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	Имеется.
9.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	Имеется.
9.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	Имеется.
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	Имеется.
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	Имеется.
9.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	Имеется.
9.11.	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	Имеется.
9.12.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	Имеется.

9.13.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	Имеется.
9.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	Имеется.
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	Данная информация размещена в столовой.
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	Оформлен стенд «Здоровое питание – здоровый образ жизни». Стенд размещен в обеденном зале в столовой.
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	Раздел на сайте имеется. Оформлен в соответствии с рекомендуемой структурой раздела.
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Фактическое меню на сайте размещается ежедневно.

Вывод: питание организовано качественно, соблюдены все необходимые нормы.

 /Новоселова Е.В.
 /Шуванова М.А.
 /Смирнова Н.Ю.
 /Кочурова Л.В.
 /Первунинская С.С.