



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

АКТ № 2

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

16.09.2021

Состав административной комиссии:

1. Большакова Татьяна Владимировна – заместитель директора, курирующий вопросы организации питания в школе;
2. Шуванова Марина Александровна – ответственный за организацию питания;
3. Смирнова Надежда Юрьевна – медицинский работник;
4. Кочурова Людмила Витальевна – сотрудник школы (по согласованию);
5. Пискунова Мария Викторовна – 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 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 салфетницы, 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. 1 смена - 2 перемены. 2 смена – 2 перемены. |
| 2.2. | Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.) | |
| 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 находится 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. |
| 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 12-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 №2 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) | Каша «Дружба» на молоке с маслом, чай, бутерброд с сыром – хорошо приготовлены, вкусовые качества отличные. Джем подается в индивидуальной упаковке. Яблоки – свежие, вкус и качество хорошее. |
| 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 23.10.2022 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, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах | Договоры на поставку продуктов питания имеются. Все сопроводительные документы в наличии. |

| | | |
|--|---|--|
| 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 № КМ03685-Д/21 с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае» от 10.09.2021 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 микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; | В соответствии с программой проведения лабораторных испытаний. Пробы взяты 14.09.2021, находятся в работе. |






| | | |
|--|--|---|
| | исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год | |
| 8. Кадровое обеспечение пищеблока | | |
| 8.1. | Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока | 4 сотрудника – 5 разряд. 4 – 3 разряд (мойщицы и накрывальщицы) |
| 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 | Медицинские книжки имеются. Медосмотр – 4 апреля 2021 года. Прививки от Covid-19 поставлены в августе 2021 года. |
| 8.4. | Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью) | Гигиеническая подготовка проводится своевременно. Повара – 1 раз в год. Мойщицы – 1 раз в два года. Гигиеническое обучение пройдено 27.08.2021 |
| 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 | Имеется. |

| | | |
|-------|--|----------|
| | школы | |
| 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 | Имеется. |

| | | |
|---|--|---|
| | административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам) | |
| 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 и хранится в течении текущей четверти. |

Вывод: питание организовано качественно, соблюдены все необходимые нормы.

Рекомендации: оборудовать раздачу – закрыть стеклом.

 /Большакова Т.В.
 /Шуванова М.А.
 /Смирнова Н.Ю.
 /Кочурова Л.В.
 /Пискунова М.В.