



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

АКТ № 3

проверки индивидуального предпринимателя

Хакимуллиной Альфины Гумеровны

административной комиссией по контролю за организацией и качеством питания

23.09.2021

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	Периодичность контроля
1	2	3
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.


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.
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	2 смена – 2 перемены.
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.
2.4.	Выдача порций одинакового размера	Порции одинакового размера. Вес порций соответствует заявленному в меню.
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	Классные руководители сопровождают детей 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.
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Используется бутилированная вода «Родник Прикамья». Кулер с питьевой водой установлен в столовой. Сертификат соответствия до 23.10.2022 года
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	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	


Выводы по результатам проверки:


1. Эстетическое и санитарное состояние – хорошее. Необходимо закрыть раздачу стеклом.
2. Процесс накрывания и приема пищи организован согласно требованиям.
3. Питьевой режим организован.

 /Большакова Т.В.

 /Шуванова М.А.

 /Смирнова Н.Ю.

 /Кочурова Л.В.

 /Пискунова М.В.