



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

АКТ № 5
ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЙ

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

14.10.2021

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. Первунинская Светлана Сергеевна – сотрудник школы (по согласованию).


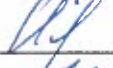




№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	В столовой оборудована санитарная зона: 4 раковины, подключена горячая вода, диспенсеры с жидким мылом (в достаточном количестве), санитайзеры с дезинфицирующим средством (указана дата наполнения), 2 сушилки в рабочем состоянии, в начальной школе используются одноразовые полотенца. Состояние санитарной зоны - чистое.
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	Санитарное состояние раздачи чистое. Выпечка лежит в индивидуальных пакетах. Раздача – частично закрыта стеклом. 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 требованиям. Между столами для разных классов соблюдается дистанция 1,5 метра. Для сервировки столов используются

		салфетницы, столовые приборы в подставках ручками вверх, тарелки для хлеба.
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Тарелки и стаканы чистые, сухие, сколы на посуде 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 четыре двадцатиминутные перемены.
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	1 смена – 2 перемены. 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. Горячие блюда накрывают за 3-5 минут до начала приема пищи. Работниками пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы. У каждого работника имеются индивидуальные средства защиты.
2.4.	Выдача порций одинакового размера	Визуально все 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. При необходимости заменяют блюдо.
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	Обработка столов производится после каждого приема пищи. Уборка зала и проветривание проводятся согласно графику. График размещен в столовой. Класс, в котором учится ребенок больной ковид-19, питается в последнюю очередь.
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 в столовой обеспечен. В кабинетах начальной школы также установлены кулеры с бутилированной водой.
4.3.	Обеспечение достаточного количества	Используются одноразовая посуда.

	чистой посуды	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Чистая одноразовая посуда хранится в специальном держателе для стаканов. Для использованной посуды рядом установлена урна.
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа	-

Выводы по результатам проверки:

1. Эстетическое и санитарное состояние – хорошее. Необходимо закрыть раздачу стеклом (закончить работу).
2. Технология приготовления блюд соблюдается. Вес блюд соответствует заявленному в меню.
3. Классные руководители следят за процессом приема пищи и соблюдением правил личной гигиены школьников.
4. Питьевой режим организован.

 /Большакова Т.В.
 /Шуванова М.А.
 /Смирнова Н.Ю.
 /Кочурова Л.В.
 /Первунинская С.С.
 /Гладкова Е.В. /