



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

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

14.11.2023

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



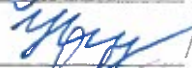


№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	В столовой оборудована санитарная зона: 4 раковины, подключена горячая вода, диспенсеры с жидким мылом, санитайзеры с дезинфицирующим средством, одноразовые полотенца не используются в начальной школе, 2 сушилки в рабочем состоянии. 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 – открытая, частично закрыта стеклом. Контрольные блюда выставлены в специально оборудованном месте, соответствуют ежедневному меню. Книга отзывов и предложений доступна.
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	Санитарное состояние обеденного зала соответствует нормам. Для сервировки столов используются салфетки (пополняются по мере необходимости), подставки для столовых

		приборов, тарелки для хлеба. Приборы стоят в подставках ручками вверх.
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Тарелки 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 4 перемены продолжительностью 20 минут.
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	Всего четыре 20-минутные перемены. В каждой смене по две.
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 пищеблока соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы. У каждого работника имеются индивидуальные средства защиты.
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 проводятся согласно графику. График размещен в столовой.
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 23.12.2023 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 одноразовая посуда.
4.4.	Наличие промаркированных подносов	Чистая одноразовая посуда хранится в

	для чистой и использованной посуды	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. Процесс накрывания и приема пищи организован согласно требованиям.
3. Классные руководители следят за процессом приема пищи и соблюдением правил личной гигиены школьников.
4. Питьевой режим организован.


 _____ /Новоселова Н.В.

 _____ /Шуванова М.А.

 _____ /Смирнова Н.Ю.

 _____ /Кочурова Л.В.

 _____ /Первуннинская С.С.