



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

АКТ

ЕЖЕМЕСЯЧНОЙ

проверки индивидуального предпринимателя

Хакимуллиной Альфии Гумеровны

административной комиссией по контролю за организацией и качеством питания

24.01.2024

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
I. 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, бумажные полотенца (салфетки) 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 – частично открытая, стеклом закрыта только верхняя часть. Контрольные блюда соответствуют ежедневному меню. Книга отзывов и предложений сразу предоставляется по просьбе посетителей.
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	Санитарное состояние обеденного зала соответствует требованиям. Для сервировки столов используются салфетницы (пополняются по мере необходимости). Подставки для столовых приборов, тарелки для хлеба. Салаты подаются в индивидуальных салатниках.
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	Тарелки чистые, сухие, сколов на осмотренных тарелках не обнаружено.
1.5.	Приборы из нержавеющей стали	Для сервировки используются столовые приборы из

	чистые, сухие	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. Некоторые классы начальной школы питаются во время урока по особому графику.
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. Напитки и хлеб расставляются заранее, горячие блюда накрывают за 3-5 минут до начала приема пищи. Работниками столовой и лицами, имеющим право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормы: имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.
2.4.	Выдача порций одинакового размера	Порции одинакового размера. Для обучающихся основной школы суп подается в супницах.
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	Учителя начальной школы сопровождают детей, следят за рассадкой, наблюдают за процессом приема пищи, в случае необходимости решают вопрос замены блюда. Классные руководители основной школы 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 №3 из перечня единого меню. Меню согласовано с руководителем учреждения. Меню на каждый день составлено в соответствии с календарем питания.
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	Технологические карты предоставлены на все блюда.

	в меню																						
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)	<p>Вес порций соответствует заявленному в меню на 24.01.2024.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Блюдо</th> <th>Выход, г</th> <th>факт</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРН.С МАСЛОМ РАСТИТ.</td> <td>60</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ</td> <td>210</td> <td>210</td> </tr> <tr> <td>ПЛОВ ИЗ КУРИННОГО ФИЛЕ</td> <td>210</td> <td>210</td> </tr> <tr> <td>КОМПОТ ИЗ КУРАГИ</td> <td>200</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>ХЛЕБ РЖАНОЙ</td> <td>30</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table> <p>Все блюда имеют отличный вкус и правильную консистенцию.</p>	Блюдо	Выход, г	факт	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРН.С МАСЛОМ РАСТИТ.	60	60	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	210	210	ПЛОВ ИЗ КУРИННОГО ФИЛЕ	210	210	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	200	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	30
Блюдо	Выход, г	факт																					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРН.С МАСЛОМ РАСТИТ.	60	60																					
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	210	210																					
ПЛОВ ИЗ КУРИННОГО ФИЛЕ	210	210																					
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	200	200																					
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30																					
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	30																					
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 бутылированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	Сертификат соответствия имеется.
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 INSTANTные 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 и в порядке.
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.
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, соблюдаются все необходимые требования.

Рекомендации: закончить оборудование раздачи – закрыть стеклом.

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