



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

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

16.06.2021

Проверка проведена комиссией в составе:

1. Шуванова М.А., ответственная за организацию питания;
2. Бачурина Юлия Васильевна, представитель 2А, 4Б классов
3. Сидельникова Надежда Владимировна, представитель 1Г, 2А классов

в отношении ИП Хакимуллиной Альфии Гумеровны, зарегистрированной по адресу г. Пермь, ул. Красновишерская, д. 46, кв. 62 по осуществлению деятельности по организации и обеспечению горячим питанием детей, посещающих лагеря с дневным пребыванием на базе «Гимназия №5.

16.06.2021 общественной комиссией была проведена проверка качества работы школьной столовой. Цель – обратить внимание на:

- санитарное состояние обеденного зала;
- рацион питания (наличие весенне-летнего меню);
- соблюдение правил личной гигиены работниками столовой, воспитателями на детских площадках;
- своевременное проведение лабораторных исследований;
- организация питания в условиях сложной эпидемиологической обстановки;
- пропаганда здорового питания.

Время проверки 8.50-9.30

В ходе проверки выявлено:

В обеденном зале вывешено на момент обследования меню на 16.06.2021 г. с указанием названия кулинарных изделий и объёма блюд. Меню соответствует 12 дню утвержденного 18-дневного меню. Фактический рацион соответствует меню. Перечень блюд в меню (завтрак) соответствует блюдам накрытым на столы для приема пищи. На момент проверки технологические карты и меню – раскладка имеются на каждое блюдо.

Были представлены протоколы лабораторных исследований за 1 и 2 кварталы 2021 года. Все показатели в норме.

- В столовой гимназии питаются несколько лагерей, функционирующих на базе гимназии:
- лагерь начальной школы (1-4 классы) – 54 человека;

- английский лагерь (5-9 классы) – 35 человек;
- танцевальный лагерь – 13 человек;
- также лагерь школы №50 и лагерь клуба «Квант».

Питание всех лагерей производится в определенное по графику время. Дети принимают пищу на определенных местах. Потоки детей разведены.

На стенде имеется информация об организации, предоставляющей питание, санитарное состояние столов – чистые. Обработка столов производится после питания каждой группы детей.

Накрывание на столы производилось за 4 минуты до начала приема пищи, блюда на стол поданы горячими. Сотрудники лагерей накрывают блюда в фартуках, масках и перчатках.

Комиссия обратила внимание на сервировку столов. Столовые приборы стоят в специальных подставках, хлеб в хлебнице, фрукты лежат на общей тарелке на каждом столе. Дети с удовольствием съедают полученные порции. При наличии показаний детям заменяют блюдо.

Произведено взвешивание контрольного блюда.

Блюдо	Выход, заявленный в меню	Выход фактический
Омлет натуральный	105 гр	112 гр
Шанежка наливная	106 гр	114 гр
Чай с сахаром и лимоном	207 гр	210 гр
Хлеб пшеничный	30 гр	30 гр
Яблоко свежее	150 гр	150 гр

Вывод: вес блюд соответствует заявленному в меню.

Представители комиссии продегустировали блюда, отметили отличный вкус и свежесть блюд.

Состояние столовой посуды соответствует требованиям Санпина. Работниками столовой и лицами, имеющим право находиться в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы: имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.

В период сложной эпидемиологической обстановки в связи с распространением коронавирусной инфекции соблюдены все меры предосторожности: наличие масок и перчаток у работников столовой. В помещении столовой установлены санитайзеры, рециркулятор воздуха. Проветривание и уборка помещения организовано в соответствии с графиком. Обработка столов производится после каждого организованного приема пищи. Расстояние между столами 1,5 метра.

Перед обеденным залом установлены дозаторы с жидким мылом, умывальники, две сушилки, два логтевых санитайзера со средством для обработки рук. Воспитатели следят за

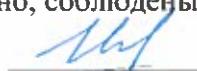
соблюдением правил личной гигиены. Для вытирания рук используются электро-сушилки и бумажные полотенца.

В столовой оформлен стенд, на котором освещены вопросы правильного питания и здорового образа жизни. Дети с интересом знакомятся с информацией, представленной на нем.

Организован питьевой режим. В столовой и на 2-м этаже установлены кулеры с питьевой водой. Используются одноразовые стаканчики. Сертификаты на воду имеются.

Вывод: питание организовано качественно, соблюдены все необходимые нормы.

Ответственная за организацию питания

 / М.А. Шуванова

Представитель 2А, 4Б кл

 / Ю.В.Бачурина

Представитель 1Г, 2А кл

 /Н.В.Сидельникова