



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 5» города Перми

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

**07.12.2020.**

Проверка проведена комиссией в составе:

1. Шуванова М.А., ответственная за организацию питания;
2. Киселева Екатерина Александровна, представитель 3Г, 8Б классов
3. Яковлева Ольга Андреевна, представитель 4В, 11 классов
4. Мациевская Анна Михайловна, представитель 5А, 9А классов
5. Попова Ирина Александровна, представитель 5Б класса
6. Баяндина Елена Юрьевна, представитель 3Б, 9А 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 обучающихся основным/ горячим/ питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий учащихся в соответствии с режимом работы МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми по графику, утвержденному директором гимназии (согласно расписанию учебных занятий).

В ходе проверки 07.12.2020 года в 13.50 часов (первый урок второй смены) рассмотрены представленные ИП Хакимуллиной А. Г. 12- дневное Меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и текущее Меню на момент проверки, согласно которому производилась организация питания детей в столовой.

В обеденном зале вывешено на момент обследования меню на 07.12.2020 г. с указанием названия кулинарных изделий и объёма блюд. Данное меню также представлено на сайте гимназии. Фактический рацион соответствует утвержденному примерному меню. Перечень блюд в меню (обеда) соответствует блюдам накрытым на столы для приема пищи.

На момент проверки было произведено контрольное взвешивание порций блюд обеда. Фактический выход контрольной порции жаркого составил 152 гр. (в меню – 150 гр). В раскладках блюд, представленных при проверке, запрещенные санитарными нормами и правилами острые приправы, пищевые добавки искусственного происхождения не использованы. В представленных меню предпочтение отдано свежеприготовленным

блюдам. На момент проверки технологические карты и меню – раскладка имеются на каждое блюдо.

Продукты, которые продаются в буфете, имеются в списке разрешенных к продаже буфетной продукции.

Состояние столового и кухонного оборудования, инвентаря соответствует требованиям Санпина. На кружках и тарелках обнаружены незначительные сколы. Работники столовой и лица, имеющие право находиться в школьной столовой, соблюдают правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы: имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.

Перед обеденным залом установлены умывальники, сушилка. Мощность сушилки слабая. На стенде имеется информация об организации, предоставляющей питание, санитарное состояние столов – чистые. Обеды накрывают сотрудники столовой.

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. Расстояние между столами для классов 1,5 метра. Питание школьников организовано согласно установленному расписанию.

Созданы условия для привития культуры питания. Для сервировки на каждом столе используются хлебные тарелки, столовые приборы находятся в специальных подставках, салфетки.

Рекомендации:

- добавить количество салфеток на столах,
- заменить сушилку для рук на более мощную,
- заменить посуду, имеющую сколы.

Ответственная за организацию питания







Представитель 3Г, 8Б кл.

Представитель 4В, 11 кл.

Представитель 5А, 9А кл.

Представитель 5Б кл.

Представитель 3Б, 9А кл.

 / М.А. Шуванова  
 / Е.А. Киселева  
 / О.А. Яковлева  
 / А.М. Мациевская  
 / И.А. Попова  
 / Е.Ю. Баяндина