



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» города Перми

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

08.12.2020.

Проверка проведена комиссией в составе:

1. Шуванова М.А., ответственная за организацию питания;
2. Попова Олеся Васильевна, представитель 4Б, 6В классов
3. Ковыева Татьяна Александровна, представитель 1Г, 6А классов
4. Бачурина Юлия Васильевна, представитель 2А, 4Б классов
5. Вахрушева Мария Геннадьевна, представитель 5А, 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).

Комиссией 08.12.2020 была проведена проверка качества работы школьной столовой. Цель – обратить внимание на:

- санитарное состояние обеденного зала;
- хранение кухонного инвентаря, маркировка посуды;
- рацион питания (наличие 12-дневного меню);
- соблюдение правил личной гигиены работниками столовой;
- организация питания в условиях сложной эпидемиологической обстановки.

Время проверки 10.00.

В ходе проверки выявлено:

В обеденном зале вывешено на момент обследования меню на 08.12.2020 г. с указанием названия кулинарных изделий и объема блюд. Меню соответствует 11 дню утвержденного 12-дневного меню. Фактический рацион соответствует меню, представленному на сайте гимназии. Перечень блюд в меню (завтрак) соответствует блюдам накрытым на столы для приема пищи. В представленных меню предпочтение отдано свежеприготовленным блюдам. На момент проверки технологические карты и меню – раскладка имеются на каждое блюдо.

Контрольные блюда за трое суток имеются в наличие, в холодильнике промаркированы.

Продукты, которые продаются в буфете, имеются в списке разрешенных к продаже буфетной продукции. Вся выпечка в индивидуальной упаковке. Для удобства рядом с выпечкой есть ценники с указанием стоимости товара.

Состояние столового и кухонного оборудования, инвентаря соответствует требованиям Санпина. Работниками столовой и лицами, имеющим право находится в школьной столовой, соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы: имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки.

На стенде имеется информация об организации, предоставляющей питание, санитарное состояние столов – чистые. Завтраки накрывают сотрудники столовой. Порции подаются на стол горячими.

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

Перед обеденным залом установлены дозаторы с жидким мылом, умывальники, сушилка, два логтевых санитайзера со средством для обработки рук. Классные руководители следят за соблюдением правил личной гигиены. Для вытирания рук используются электро-сушилки и бумажные полотенца.

В 2020-21 учебном году в связи с неблагоприятной эпидемиологической ситуацией разведены потоки детей. В 10.00 завтракают обучающиеся начальной школы (два первых класса). Дети с удовольствием съедают полученные порции. При наличии показаний детям заменяют блюдо.

Ответственная за организацию питания

 / М.А. Шуванова

Представитель 4Б, 6В кл.

 / О.В. Попова

Представитель 1Г, 6А кл.

 / Т.А. Ковыева

Представитель 2А, 4Б кл.

 / Ю.В. Бачурина

Представитель 5А, 9А кл.

 / М.Г. Вахрушева