

**АКТ 2/2**  
**ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕРКИ**  
**оборудования, инвентаря, посуды и тары на пищеблоке**  
**МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г.Перми**

25.12.2020

**Основание проверки:**

1. План работы общественной комиссии по контролю за организацией питания на 2020-2021 учебный год, утвержденный приказом директора МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г. Перми № 059-08/22-01-08/4-176 от 15.09.2020.

**Организатор питания:** ООО «Вкус и качество» (договор аренды № 1 от 24.08.2020, договор по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся № 1 от 01.09.2020).

Состав комиссии утвержден приказом директора гимназии № 059-08/22-01-08/4-176 от 15.09.2020:

Председатель комиссии – Буклакова О.И.

Члены комиссии – Вишнева О.П., Аксенова О.С.

При проведении велась фотофиксация.

**Комиссией в ходе проверки установлено:**

1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке;

2. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку;

3. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;

4. Кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями – не зафиксированы;

5. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

**Выводы комиссии:** оборудование, инвентарь, посуда и тара на пищеблоке МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г.Перми второго учебного корпуса (Ленина, 73а) осуществляются в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии



О.И.Буклакова

**АКТ 2/1**  
**ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕРКИ**  
**оборудования, инвентаря, посуды и тары на пищеблоке**  
**МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г.Перми**

25.12.2020

**Основание проверки:**

1. План работы общественной комиссии по контролю за организацией питания на 2020-2021 учебный год, утвержденный приказом директора МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г. Перми № 059-08/22-01-08/4-176 от 15.09.2020.

**Организатор питания:** ООО «Вкус и качество» (договор аренды № 1 от 24.08.2020, договор по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания обучающихся № 1 от 01.09.2020).

Состав комиссии утвержден приказом директора гимназии № 059-08/22-01-08/4-176 от 15.09.2020:

Председатель комиссии – Буклакова О.И.

Члены комиссии – Вишнева О.П., Аксенова О.С.

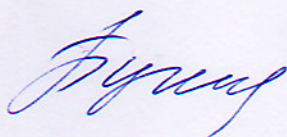
При проведении велась фотофиксация.

**Комиссией в ходе проверки установлено:**

1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке;
2. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку;
3. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда;
4. Кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями – не зафиксированы;
5. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

**Выводы комиссии:** оборудование, инвентарь, посуда и тара на пищеблоке МАОУ «Гимназия № 4 имени братьев Каменских» г.Перми главного учебного корпуса (Екатерининская, 218) осуществляются в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Председатель комиссии



О.И.Буклакова