



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ МАТЕМАТИКИ И  
АНГЛИЙСКОГО ЯЗЫКА «ШКОЛА ДИЗАЙНА «ТОЧКА» г. ПЕРМИ

ПРИКАЗ

12.02.2021

05908/134-01-06/427

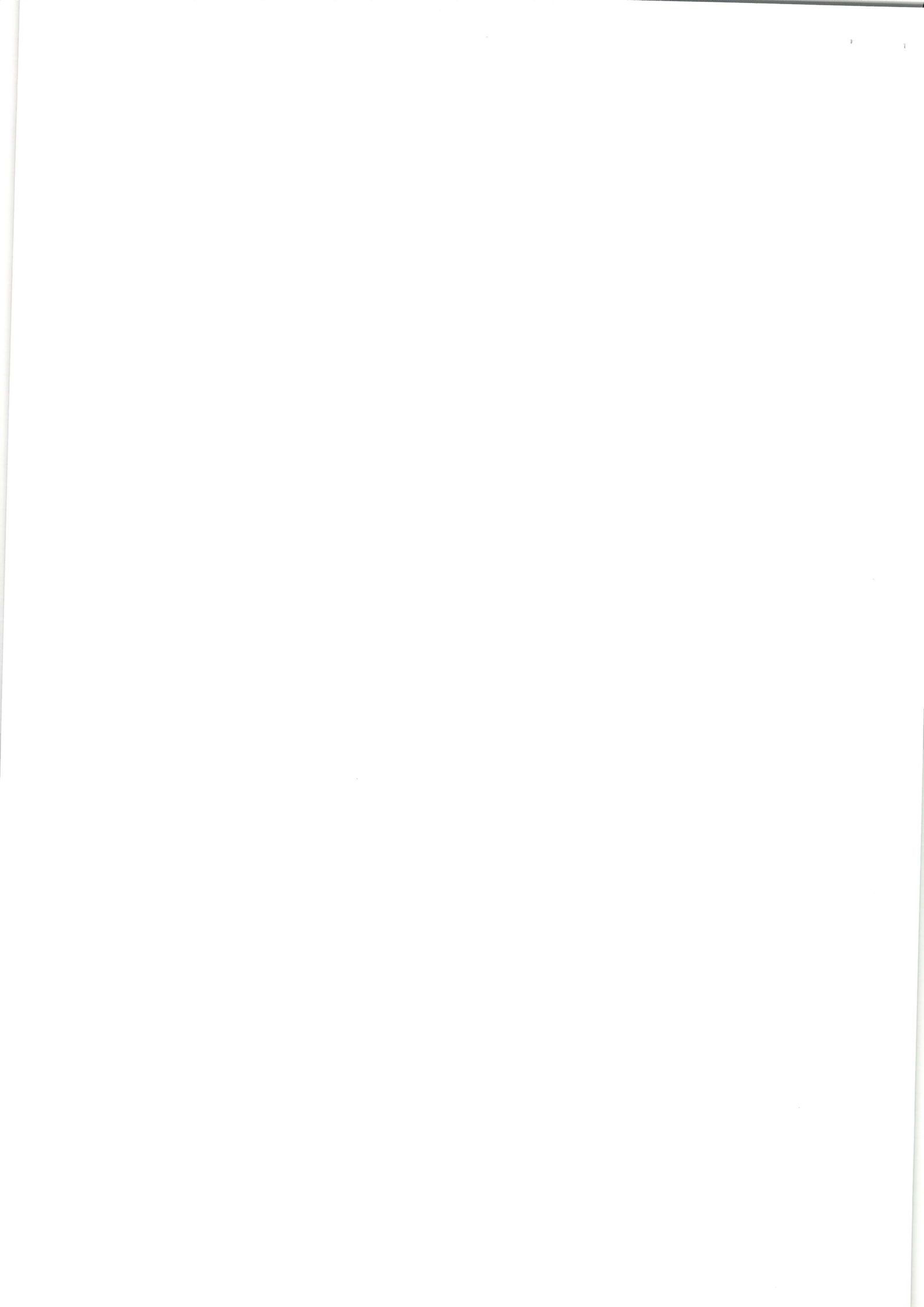
Об утверждении Акта по результатам  
внеплановой проверки условий поставки  
и хранения продуктов питания на пищеблоке

В соответствии с приказом и.о. директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми от 02 февраля 2021г № 059-08/134-01-06/417 «О проведении внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке» в период с 02 по 08 февраля 2021г. в структурном подразделении «Группы детского сада» комиссией, утвержденной приказом, проверены условия поставки и хранения в соответствии с Планом проверки. По результатам работы комиссии  
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Акт по результатам внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке в Группы детского сада МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми.
2. Приказ вступает в силу с даты подписания.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на руководителя структурного подразделения Кирилловых Т.Ю.

И.о. директора

Н.В. Бурдина



УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

от 12.02.2021

№ 059-08/134-01-06/4 27

**АКТ**

**по результатам внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке организации питания в  
Группах детского сада МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми**

В соответствии с приказом и.о. директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми от 02 февраля 2021 г № 059-08/134-01-06/417 «О проведении внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке» 03 февраля 2021 г комиссией, утвержденной приказом, проведена проверка В Группах детского сада МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми.

Организатором питания в Группах детского сада МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми является И.П.Кулинская Л.А. Договор по оказанию услуг организации питания от 14.01.2020г. Срок действия – 3 года.

В ходе проверки проверяемых вопросов установлено.

<b>1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
1.1.	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов заведен по новой форме, прописанной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с 11.01.2021г. На 03.02.2021 на пищеблок поступило: - <b>06.45 Молоко</b> 25 литров, фасовкой 1 л, дата выработки 03.02.2021, изготовитель ООО «Маслозавод Нытвенский», поставщик ООО «Маслозавод Нытвенский», удостоверение о качестве и безопасности № 273 накладная от 03.02.2021 № 75454, конечный срок реализации 09.02.2021, условия хранения от +2 до +4, дата фактической реализации 04.02.2021. - <b>06.45 Масло</b> , фасовка – в кг (5 кг), дата выработки 01.02.2021, изготовитель ООО «Маслозавод Нытвенский», поставщик ООО «Маслозавод Нытвенский», удостоверение о качестве и безопасности № 273 накладная от 03.02.2021 № 75454, конечный срок реализации 13.02.2021, условия хранения от +2 до +4, дата фактической реализации 04.02.2021 -0,7 кг, 05.02.2021-2.2 кг, 08.02.2021 – 2,1 кг. - <b>06.45 Творог</b> фасовка – в кг (4 кг) , дата выработки 01.02.2021, изготовитель ООО «Маслозавод Нытвенский», поставщик ООО «Маслозавод Нытвенский», удостоверение о качестве и безопасности № 273 накладная от 03.02.2021 № 75454, конечный срок реализации 10.02.2021, условия хранения от +2 до +4, дата фактической реализации 03.02.2021.	
1.2.	Наличие сопроводительных	всех	На продукты, поступающие на пищеблок имеется декларация о соответствии (в отдельной папке на

	<p>документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, ветеринарная справка или свидетельство гос. регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)</p>	<p>каждое наименование).  На дату проверки 03.02.2021г на пищеблок поступило:  - <b>молоко</b>, декларация получена ООО «Маслозавод Нытвенский» и действительна до 19.04.2021г  - <b>сметана</b>, декларация получена ООО «Маслозавод Нытвенский» и действительна до 06.06.2021г  - <b>творог</b>, декларация получена ООО «Маслозавод Нытвенский» и действительна до 05.08.2022г  На поступившие молочные продукты имеется накладная от 03.02.2021 № 75454 и удостоверение о качестве и безопасности от 02.02.2021 № 242. Документы хранятся шеф-поваром до момента реализации продуктов.  Суточные пробы отбирает кухонная Носкова Надежда Николаевна. Пробы хранятся в стеклянной промаркированной таре, под крышками. Срок хранения -48 часов при температуре от + 2 до +4.</p>
1.3.	<p>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</p>	<p>См. Приложение 1  Во всех договорах прописаны условия возвращения товаров, не соответствующего качества.</p>
1.4.	<p>Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации</p>	<p>Сроки реализации продуктов соблюдены, отметки о реализации продукта от поступления до конечного срока реализации проставлены.  <b>Сыр.</b> Поступление в 09.30 18.01.2021г., кол-во-6,035. Реализация:  19.01.2021 – 0,96 кг  21.01.2021 – 2,1 кг  26.01.2021 – 1,7 кг  28.01.2021 – 1,275 кг.  <b>Рыба.</b> Поступление в 14.10 25.01.2021г, кол-во 28 кг.  Реализация:  26,01.2021 – 10,5 кг  28.01.2021 – 9,8 кг  29,01.2021 – 7,7 кг  Учет ведется по всем скоропортящимся продуктам</p>
1.5.	Соблюдение условий	В журнале бракеража скоропортящихся пищевых

	хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	продуктов прописаны условия хранения по каждому наименованию продуктов. Требования соблюдаются (см. п 1.6)
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале. Наличие достаточного кол-ва холодильного оборудования. Исправное состояние холодильного и технологического оборудования.	В складском помещении –в наличии гигрометр ВИТ-2. По гигрометру относительная влажность воздуха на момент проверки 65%, температура 22 градуса, что соответствует условиям хранения продуктов. Холодильное оборудование обеспечено контрольными термометрами Журнала контроля температурного режима холодильного оборудования ведется ежедневно с 01.01.2020г. На 03.02.2021г. в холодильнике «Свяга» (рыба) по журналу - 22 – по факту -22 Холодильник «Бирюса»: низ (мясо) по журналу -22- по факту-22 верх (масло, сыр) по журналу +4, по факту +4 Шкаф холодильный (суг. Пробы и молоко ) – по журналу +4, по факту +4 Холодильник «Бирюса» (кура) по журналу -19- по факту-19. Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии. Акт (техническая экспертиза) технического состояния торгово-технологического оборудования выдан 25.11.2020г. ООО «Пермторгтехника –сервис».
1.7.	Достаточное количество кухонной и столовой посуды на пищеблоке .	количество кухонной и столовой посуды на пищеблоке в достаточном количестве.
<b>2.Санитарное состояние пищеблока</b>		
2.1.	Соблюдение графиков, влажной уборки, дезинфекционной уборки, проведения генеральных уборок помещения пищеблока	Ведутся графики влажной и дезинфекционной уборки во всех помещениях пищеблока с подписью ответственного лица. Кроме того, ведутся ежедневные отметки в Журнале записи санитарного состояния пищеблока (ежедневная уборка, еженедельная, генеральная) В соответствии с требованиями СанПиН 3.1./2.4.3598-20 генеральная уборка проводится еженедельно.
2.2.	Наличие и соблюдение инструкции по применению моющих средств, используемых в данное время	Для мытья на пищеблоке используется моющее средство «Прогресс». Инструкция для мытья кухонной посуды, производственного оборудования, разделочного инвентаря, производственных столов, разделочного инвентаря, металлического инвентаря, мясорубки в наличии и соблюдается.
<b>1. Соблюдение сотрудниками пищеблока требований безопасности</b>		
3.1.	Ежедневное ведение	С 11.01.2021 заведен Гигиенический журнал

	Гигиенического журнала сотрудников пищеблока.	форме, прописанной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. На момент проверки 03.02.2021 в журнале стояли записи о состоянии здоровья всех сотрудников пищеблока: Трухина Н.Г - шеф-повар, Полыгалова Т.С., Турпанова Е.В. – повара, Носкова Н.Н.- кухонная.
3.2.	Использование СИЗ сотрудниками пищеблока.	Используются маски, перчатки, для обработки рук мыло и гель для рук «Prosept».

#### Выводы:

1. Проверку условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке «Группах детского сада» признать удовлетворительной.

#### Рекомендации:

1. Установить бактерицидную лампу для обеззараживания воздуха в холодном цехе и в зоне приготовления холодных блюд (салаты).

2. Включить в договора с поставщиками пункт, касающийся санитарной обработки транспорта, доставляющего продукты питания.

#### Приложение 1


#### Наличие в договорах на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов

Договор на поставку продуктов	Условия транспортировки	Условия хранения	Требования к качеству поставляемых продуктов	Наличие сопроводит. документов
И.п. Балышев (напиток детский витаминный)	Транспорт поставщика	Не прописаны	Поставщик гарантирует качество поставляемого товара	Передача товара с накладными и сертификатом качества
ООО Мелисса (бакалея)	Транспорт поставщика	Не прописаны	Качество товара удостоверяется документами установленного образца	Передача товара по накладной
ООО «Маслозавод Нытвенский»	Транспорт поставщика, имеющий необходимое разрешение СЭС на его эксплуатацию для перевозки	Соблюдение покупателем температурных режимов хранения	Документы, подтверждающие качество в соответствии с действующими ГОСТами и ТУ В момент	Ответственному лицу, указанному в договоре Передача товара по накладной, с документами, подтверждающими качество.

	пищевых, предусмотрен пункт договора с требованиями к таре и упаковке при перевозке продуктов		приемки продукции должно остаться не менее 2/3 от ее срока хранения	
Япечка (хлеб и х/булочные)	Продукция поставляется в стандартных лотках	Не прописаны	Качество продукции должно соответствовать требованиям ГОСТа, РТУ либо другим действующим стандартам	Передача товара по товарной накладной ответственному лицу
ООО «Семья вкусов» (мясо и колбасные изделия)	Товар поставляется в упаковке, обеспечивающей сохранность при перевозке.	Не прописаны	Качество продукции должно соответствовать требованиям ГОСТа, ТУ, СанПиН и подтверждаться сертификатами качества и происхождения. Срок годности товара должен соответствовать срокам, указанным заводом-изготовителем.	Передача товара по товарной накладной с сертификатом качества
И.п. Шаймухаметов В.М. (овощи)				Товаросопроводительные документы

Члены комиссии:

Кирилловых Т.Ю.

 1 12.02.2021

Киселева М.Б.

 1 12.02.2021

Светлакова И.С.

 1 12.02.2021

Федосеева С.М.

 1 12.02.2021

Инициатор согласования: Бурдина Н.В. Заместитель директора по учебной работе

Согласование инициировано: 12.02.2021 12:39

Краткое содержание: Об утверждении Акта по результатам внеплановой проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

Тип согласования: смешанное

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания/Комментарии
Тип согласования: последовательное				
1	Бурдина Н.В.		Согласовано 12.02.2021 12:39	-
Тип согласования: последовательное				
1.1	Бурдина Н.В.		Подписано 12.02.2021 12:39	-