

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

/Н.В.Бурдина/

«10» октября 2022 г.

М.П.

АКТ

о результатах проведения плановой проверки организации питания с фотофиксацией в структурном подразделении «Группы детского сада» МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

На основании плана реализации программы административного контроля в структурном подразделении «Группы детского сада» МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми (далее – СП «Группы детского сада»), утвержденного приказом МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми от 07.09.2022 № 05908/134-01-06/4185,

Комиссия в составе:

Председатель:

Кирилловых Татьяна Юрьевна – руководитель СП «Группы детского сада», ответственный за организацию питания в СП «Группы детского сада»

Члены комиссии:

Кучеренко Мирослава Николаевна - методист СП «Группы детского сада»,
Мелкомукова Наталия Олеговна - воспитатель СП «Группы детского сада»,
Чванова Светлана Константиновна - воспитатель СП «Группы детского сада»,
Сычева Татьяна Сергеевна - логопед СП «Группы детского сада»
Федосеева Светлана Михайловна – медицинская сестра (по согласованию)

в период со 26.09.2022 по 10.10.2022 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: СП «Группы детского сада» по ул. Бульвар Гагарина, 60а.

Цель проверки: контроль организации питания в СП «Группы детского сада».

Вопросы проверки:

5. Полнота и своевременность ведения документации.
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В ходе проверки установлено следующее.

Организатором питания в СП «Группы детского сада» является ИП Кулинская Л.А. на основании договора об оказание услуги по организации питания от 14.01.2020 на период 09.01.2020 - 08.01.2023 между МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми и ИП Кулинская Л.А.

Комиссией осуществлен контроль по следующим вопросам:

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует – «1», не соответствует – «0»	Подтверждающий документ
	5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	фото №№ 1, 2 страниц журнала на дату проверки
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	фото №№ 3,4 страниц журнала на дату проверки
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	Фото № 5.6 страниц журнала на дату проверки
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	фото № 7, 8, 9 страниц журнала на дату проверки
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	фото № 10, 11, 12 страниц журнала по продуктам, имеющимся на пищеблоке
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	фото № 13, 14 страниц журнала на дату проверки
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	Отдельно выделенный журнал не ведется. Комиссия составляет акты по закладке 2 раза в месяц.	Акт по закладке сентябрь 2022 меню-раскладка на 28.09.2022
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	фото № 15,16 страниц журнала на дату проверки
	6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	
6.1.	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 (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг,	1	копии

	овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)		
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*>	1	Фото № 17-21
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	фото № 22, 23, 27 условий хранения и ярлыков на продуктах
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1	фото № 24, 25, 26 условий хранения и ярлыков на продуктах
6.5.	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	1	копии договора, актов, оплаченных счетов

<*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Выводы:

При организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми СП «Группы детского сада» выявлены следующие замечания:

1. В журнале бракеража скоропортящейся продукции в графе «Изготовитель» «Поставщик» отсутствует полная запись об изготовителе и поставщике.
2. При ведении журнала скоропортящейся продукции отдельной строкой прописывать все факты списания.

Предложения:

1. Председателю комиссии Кирилловых Т.Ю.:
 - 1.1. продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями,
 - 1.2. направить организатору питания ИП Кулинская Л.А. настоящий акт для ознакомления:
 - 1.1. обеспечить устранение замечаний, выявленных в ходе проверки,

Срок: 15.10.2022г.

1.2. информацию об устранении нарушений представить председателю комиссии Кирилловых Т.Ю.

Срок: 15.10.2022г.

2. Членам комиссии провести проверку устранения замечаний

Срок: 16.10.2022

Председатель:

Руководитель структурного подразделения МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми
СП «Группы детского сада»
Кирилловых Т. Ю. _____

Члены комиссии:

методист СП «Группы детского сада» Кучеренко М.Н. _____

воспитатель СП «Группы детского сада» Мелкомукова Н.О. _____

воспитатель СП «Группы детского сада» Чванова С.К. _____

логопед СП «Группы детского сада» Сычева Т.С. _____

медицинская сестра (по согласованию) Федосеева С.М. _____

С актом ознакомлены:

ИП Кулинская Л.А. _____