

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми
/Н.В.Бурдина/
«07» декабря 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 05.12.2022 по 09.12.2022 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.
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении.

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
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	фото 3,4
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	фото 5,6
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	фото 7,8,9
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	фото 10,11,12.
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	фото 13,14
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	Акт 23.11.2022 07.12.2022
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	фото 15,16
	6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
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, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)	1	копии
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации,	1	копии

	реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*>		
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	фото 18, 19
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 17
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	ежемесячно
	10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение квартала	1	Фото 20-23
10.2.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	1	Фото 24
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	Подборка материалов для каждой группы в приемной
10.4.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1	Фото 25

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

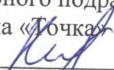
Выводы:

По проверенным вопросам питания в СП «Группы детского сада» организовано в соответствии с установленными требованиями.


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.


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» Мелкомуква 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. 
(подпись, расшифровка)

Ответственный за наполнение и актуализацию информации на сайте МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми

(подпись, расшифровка)