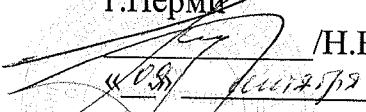


Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г.Перми


/Н.В.Бурдина/
2022 г.
М.П.

АКТ

о результатах проведения плановой проверки организации питания с фотофиксацией в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми

На основании плана реализации программы административного контроля в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми, утвержденного приказом МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми от 07.09.2022 № 09908/134-01-06/4183

Комиссия в составе:

Председатель:

Коньшина О.В. – заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми

Члены комиссии:

Пименова Э.В., социальный педагог, ответственный по организации питания;
Овчинникова М.Н., заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми, дежурный администратор;
Палехова Е.А., врач

в период с 05.09.2022 по 09.09.2022 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, обеденный зал МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми по ул. Бульвар Гагарина, 75а.

Цель проверки: контроль организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми.

Вопросы проверки:

1. Контроль эстетического и санитарного состояния.
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи.
3. Соблюдение рациона питания.
8. Кадровое обеспечение пищеблока.
9. Локальные и распорядительные акты учреждения.

В ходе проверки установлено следующее.

Информация об организаторе питания:

Организатором питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми является ООО КП «Вкус и Качество» на основании договора аренды объекта муниципального недвижимого и движимого имущества № 2 от 28.08.2020 на период 01.09.2020-31.08.2023, заключенного между МАОУ «Школа дизайна

«Точка» г.Перми и ООО КП «Вкус и Качество». Директор ООО КП «Вкус и Качество» - Яксун В.В.

Комиссией осуществлен контроль по следующим вопросам:

№ п/п	Объекты контроля	Установленным требованиям соответствует – «1», не соответствует – «0»	Подтверждающий документ
	1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1	Фото № 1 от 05.09.2022
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	Фото № 2 от 05.09.2022
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото № 3 от 05.09.2022
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	Фото № 4 от 05.09.2022
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	Фото № 5 от 05.09.2022
	2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	Фото № 6 от 05.09.2022
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	0	копии графика перемен, графика питания
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	1	Фото № 7 от 05.09.2022
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото № 8 от 05.09.2022
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	Фото № 9 от 05.09.2022
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	Фото № 10 от 05.09.2022
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	Фото № 11 от 05.09.2022

3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	1	копии ежедневного меню на дату проверки и соответствующего дня примерного меню
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	1	копия примерного меню
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	1	Приложение 1 к карте контроля
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	0	Фото № 12 от 05.09.2022
3.6.	Наличие примерного 10-дневного - 24-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	1	копия
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	1	копия
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1	Фото № 13 от 05.09.2022
	8. Кадровое обеспечение пищеблока (в начале учебного года и при приеме на работу нового сотрудника пищеблока)		
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1	Приложение 2 к карте контроля
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)	1	Приложение 2 к карте контроля
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	1	Приложение 3, 4 к карте контроля

8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока (периодичность - 1 раз в год / 2 года в соответствии с занимаемой должностью)	1	Приложение 2 к карте контроля
	9. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1.	Положение об организации питания в школе	1	реестр приказов
9.2.	Положение о бракеражной комиссии	1	реестр приказов
9.3.	Положение об общественной комиссии	1	реестр приказов
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	1	реестр приказов
9.5.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	1	реестр приказов
9.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	1	реестр приказов
9.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	1	реестр приказов
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	1	реестр приказов
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	1	реестр приказов
9.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	1	реестр приказов
9.11.	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий,	1	реестр приказов

	оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)		
9.12.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	1	реестр приказов
9.13.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	1	реестр приказов
9.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в подразделе сайта школы «Организация питания обучающихся»	1	реестр приказов

(*) Контрольное взвешивание 05.09.2022

Комплекс	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню для учащихся 7-10 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 7-10 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
Завтрак	Бутерброд с маслом	20/15	20/15	36
	Яйцо вареное	1 шт.	1 шт.	1 шт.
	Каша рисовая	200	200	201
	Какао с молоком	200	200	200
	Хлеб пшеничный	20	20	20

Органолептическая оценка блюд:

Каша рисовая без комочков белого цвета, горячая, доведена до вкуса (несоленая, несладкая);

хлеб свежий,

масло имеет молочный вкус, запах,

какао горячее, вкус какао с молоком присутствует,

яйцо свежее.

Выводы:

При организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми по Бульвару Гагарина, 75а, выявлены следующие замечания:

1. Продолжительность перемены для приема пищи с 10.00 - 10.15, 15.25-15.40 менее 20 минут – фактически 15 минут, что связано с обучением учащихся в две смены.

2. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи незначительно превышает допустимые нормы (25% от объема выданной пищи).

Предложения:

Ответственному за организацию питания Пименовой Э.В.:

1. Проработать вопрос об изменении продолжительности перемен, на которых учащиеся получают питание, до 20 минут.

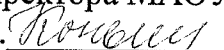
Срок: 12.09.2022

2. Направить организатору питания ООО КП «Вкус и Качество» настоящий акт для ознакомления.

Срок: 12.09.2022


3. Продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями.

Председатель:

заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,
Коньшина О.В. 

Члены комиссии:

социальный педагог, ответственный за организацию питания
Пименова Э.В. _____

заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми, дежурный
администратор Овчинникова М.Н. 

Палехова Е.А., врач 

С актом ознакомлены:

Директор ООО КП «Вкус и Качество» _____
(подпись, расшифровка)