

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

/Н.В.Бурдина/
«09» сентября 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 по учебно-воспитательной работе,

Члены комиссии:

Макарова М.А., социальный педагог, ответственный за организацию питания,
Смыслова Н.А., медицинский работник (по согласованию),
Порубова Е.Н., дежурный администратор

в период со 05.09.2022 по 09.09.2022 составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: пищеблок, обеденный зал МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми по ул. Татищева, 7.

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 «Комбинат детского питания» на основании договора об оказании услуги по организации питания от 13.12.2021 на период 13.12.2021-31.12.2023, заключенного между МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми и ООО «Комбинат детского питания». Директор ООО «Комбинат детского питания» - Козофат А.А.

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	№1 от 09.09.2022
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	№2 от 09.09.2022
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	№ 3 от 09.09.2022
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	№ 4 от 09.09.2022
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	№ 5 от 09.09.2022
	2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	№6 от 09.09.2022
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	
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	№ 7 от 09.09.2022
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	№9 от 09.09.2022
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	№ 10 от 09.09.2022
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	№11 от 09.09.2022
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам	1	копии ежедневного меню на дату проверки и соответствующего

	соответствующего дня примерного 12-дневного меню		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	№12 от 09.09.2022 г.
3.6.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы на осенне-зимний период	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	копии (выборочно)
	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 занимаемым 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, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	1	реестр приказов

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

Приложение 1. Контрольное взвешивание

Комплекс (завтрак / обед / полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню для учащихся 7-10 лет / 11-18 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 7-10 лет / 11-18 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
Завтрак	Салат витаминный	60/100	60/100	64/112
	Жаркое домашнему	240/280	240/280	250/285
	Чай с лимоном	200/7	200/7	200/9
	Хлеб столовый	60	60	60
Обед	Овощи свежие	60/100	60/100	63/108
	Суп «Солянка из птицы»	200/5;250/10	200/5;250/10	215/5;220/15
	Фрикадельки рыбные с соусом	90/50;100/50	90/50;100/50	88/45;105/50
	Макаронные изделия отварные	150/200	150/200	148/195
	Компот из кураги	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	30	30

Органолептическая оценка блюд:

Завтрак

1. Салат «Витаминный»: овощи нарезаны соломкой, салат заправлен растительным маслом. Вкус умеренно соленый и сладкий. Вызывает аппетит.

2. Жаркое по- домашнему:

Внешний вид: небольшие порционные куски с картофелем

Консистенция: мяса – сочная, мягкая. Овощи мягкие, но не разварившиеся, форма нарезки сохранена

Цвет: мяса коричневый

Вкус: в меру соленый, мясной.

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам.

3. Чай с лимоном: золотисто-коричневый цвет, в стакане плавает кусок лимона. Умеренно сладкий.

Обед

1. Овощи свежие: овощи нарезаны ломтиками, мягкие, цвет овощей насыщенный.

2. Суп «Солянка из птицы»:

В жидкой части овощи, сохранившие форму нарезки (морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Овощи мягкие, кисло-сладкие, умеренно соленые. Соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

3. Фрикадельки рыбные с соусом: круглой формы, равномерные, сочная, пышная, однородная консистенция. Умеренно соленые.

4. Макароны изделия отварные: макароны сохранили форму, легко отделяются друг от друга, мягкие, в меру плотные. Умеренно соленые.

5. Компот из кураги: курага мягкая, сохранила форму, залита прозрачным компотом. Вкус умеренно сладкий. Цвет яркий.

6. Хлеб свежий, нарезан одинаковыми кусочками.

Выводы:

При организации питания в МАОУ «Школа дизайнера «Точка» г. Перми по ул. Татищева, 7 выявлены следующие замечания:

1. продолжительность перемен для приема пищи менее 20 мин. - фактически 15 мин. Однако, в связи с тем, что в школе временно размещен контингент МАОУ «СОШ № 22» г.Перми, привести расписание звонков в соответствие с установленными требованиями не представляется возможным;

2. объем и вид пищевых отходов после приема пищи незначительно превышает допустимые нормы (20% от объема выданной пищи).

Предложения:

1. Ответственному за организацию питания Макаровой М.А.:

1.1. продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями;

1.2. направить организатору питания ООО «Комбинат детского питания» настоящий акт для ознакомления.

Срок: 12.09.2022

Председатель:

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
 Коньшина О.В. Коньшина

Члены комиссии:

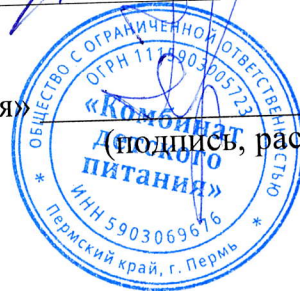
Ответственный за организацию питания в МАОУ «Школа дизайна» Точка»
 г. Перми в корпусе по ул. Татищева, 7 Макарова М.А. Макарова

Дежурный администратор Порубова Е.Н. Порубова

Медицинская сестра Смыслова Н.А. Смыслова

С актом ознакомлена:

Директор ООО «Комбинат детского питания»



КОЗОФАТ А.А.

(подпись, расшифровка)