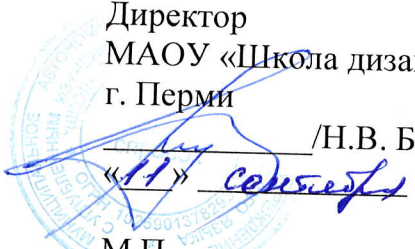


Директор  
МАОУ «Школа дизайна «Точка»  
г. Перми

  
/Н.В. Бурдина/  
«11» сентября 2022 г.  
М.П.

**АКТ**  
**о результатах проведения проверки**  
**организации питания общественной комиссией по контролю за организацией**  
**и качеством питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми**  
**в корпусе по ул. Татищева, 7**

На основании плана работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» на 2022-2023 учебный год, утвержденного приказом МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми от 15.09.2022 № 05908/134-01-06/4219 (с изм. от 21.09.2022 № 05908/134-01-06/4224),

**Комиссия в составе:**

**Председатель:**

Мельничук Е.А. – родитель 8Гт класса МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,

**Секретарь:**

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

**Члены комиссии:**

Егорова О.В. - родитель 6Вт класса МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,  
Порубова Е.Н. - родитель 1 БТ класса МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми

в период с 11.09.2022 г. по 16.09.2022 г. составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** столовая МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми по ул. Татищева, 7

**Цель проверки:** Контроль организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в столовой корпуса по ул. Татищева, 7

**Вопросы проверки:**

1. санитарно-гигиеническое и эстетическое состояния зоны умывания, обеденного зала, раздачи, посуды;
2. процесс накрывания и приема пищи обучающимися;
3. наличие вывешенного меню, соответствие выдаваемых блюд примерному и фактическому меню.

**В ходе проверки** членами комиссии проводилось наблюдение за реализацией указанных вопросов в столовой МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми (листы наблюдений членов комиссии прилагаются).

**Выводы:**

Питание в столовой МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми по ул. Татищева, 7 организовано без замечаний.

Санитарное состояние зоны умывания, обеденного зала, столовой посуды, приборов, раздачи удовлетворительное.

Завтрак накрыт вовремя, работники пищеблока одеты в спецодежду, имеют маски, перчатки.

Контрольные блюда, книга отзывов и предложений, меню в столовой имеются в наличии, график питания имеется и соблюдается, на стенде по организации питания размещена информация об организаторе питания, контролирурующих и надзорных органах, меню, информация о правильном и здоровом питании, приказы об организации питания, график питания.

Питание обучающихся соответствует фактическому меню по составу и выходу блюд. Блюда: каша рисовая, бутерброд с сыром и маслом, чай, приготовлены хорошо, дети едят с удовольствием.

Бракеражный журнал ведется регулярно, за качество приготовленных блюд расписываются 3 члена комиссии.

При проверке организации питания в столовой МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми по ул. Татищева, 7 замечания не выявлены.

**Председатель:**

родитель 8 ГТ класса МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

Мещеряков С.В. / Мещеряков С.В.  
(подпись, расшифровка)

**Секретарь:**

ответственный за организацию питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми  
Макарова М.А. Макарова М.А.

**С актом ознакомлены:**

Директор ООО «Комбинат детского питания»



КОЗОФАТ А.А.

(подпись, расшифровка)

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**  
за организацией и качеством питания  
в корпусе по ул. Гатчинская д. 9 МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

**ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**

Дата проведения: 11 сентября 2022

ФИО члена общественной комиссии Мельникова Елена Александровна

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания, наличие мыла, сушилок для рук или одноразовых полотенец	<i>отлично</i>
2	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала, сервировка столов (салфетки, приборы)	<i>хорошо</i>
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	<i>отлично</i>
4	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены)	<i>хорошо</i>
5	Наличие и соблюдение графика питания обучающихся	<i>удовлетворительно</i>
6	Внешний вид сотрудников столовой (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	<i>хорошо</i>
7	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися, дисциплина и порядок в зале во время приема пищи детьми	<i>хорошо</i>
8	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>хорошо</i>
9	Фактическое меню на текущую дату согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале	<i>отлично</i>
10	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	<i>да</i>
11	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	<i>да</i>
12	Учащимся выдаются порции одинакового размера	<i>да</i>
13	Санитарно-гигиеническое состояние раздачи, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	<i>хорошо</i>
14	Результаты взвешивания блюд (совпадают)	<i>совпадает</i>



	ли с данными фактического меню):	
15	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	- салат свежий, жарен картошка и маиса цвет кашки мексиканской - каша горелая по вкусу - каша с маисом - каша с ветчиной, морозом мексиканской - сыр морозом мексиканской
16	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	- наличие фонтанчиков - кипельная вода - чистая посуда
17	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	после приема пищи присутствует отходы незначительны кол-во
18	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.)	- стенд присутствует на стенде размещены меню, информация
19	Наличие в обеденном зале материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	- на стенде присутствует информация
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	журнал бракеражной комиссии ведется меню отражено

Комментарии по результатам наблюдения:

По результатам наблюдения:

- 1) Яда в столовой вкусная
- 2) Визера вписывает аккуратно
- 3) Столы накрыты аккуратно
- 4) в столовой содержится чистота и порядок.
- 5) Сотрудники строго ведутся форму.

Подпись наблюдателя А.А. Киселевич 8.8.

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**  
за организацией и качеством питания  
в корпусе по ул. Матвеева д. 7 МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

**ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**

Дата проведения: 11 октября 2022

ФИО члена общественной комиссии Горюбова Екатерина Николаевна

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания, наличие мыла, сушилок для рук или одноразовых полотенец	<i>отлично</i>
2	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала, сервировка столов (салфетки, приборы)	<i>хорошо</i>
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	<i>отлично</i>
4	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены)	<i>хорошо</i>
5	Наличие и соблюдение графика питания обучающихся	<i>удовлетворительно</i>
6	Внешний вид сотрудников столовой (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	<i>хорошо</i>
7	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися, дисциплина и порядок в зале во время приема пищи детьми	<i>хорошо</i>
8	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>хорошо</i>
9	Фактическое меню на текущую дату согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале	<i>отлично</i>
10	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	<i>да</i>
11	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	<i>да</i>
12	Учащимся выдаются порции одинакового размера	<i>да</i>
13	Санитарно-гигиеническое состояние раздачи, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	<i>хорошо</i>
14	Результаты взвешивания блюд (совпадают)	<i>совпадают</i>



	ли с данными фактического меню):	
15	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	- каша вареная, удешев - манная каша сладкая - каша перловая - хлеб свежий в жару - сыр нарезан
16	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	- питьевой фонтан (сладкий) - кипяченая вода - чистая посуда в количестве, сколько
17	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	- после приема пищи, отходы в небольшом кол-ве
18	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.)	- стенд имеется, на стенде разделено по подразделениям стандарт организации
19	Наличие в обеденном зале материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	- на стенде имеется информация
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	- журнал бракеражной комиссии ведется. - меню

Комментарии по результатам наблюдения:

По результатам наблюдения проводится  
итог о том, что блюда внешне выглядят  
аппетитно, красивой формой. В обеденной зоне  
чисто, светло. Стенды аккуратно накрывают,  
Содержатся в единой организации

Подпись наблюдателя

Горь | Горюбова Е.И.

# ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

за организацией и качеством питания

в корпусе по ул. Тогучева д. 7 МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

## ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 11 августа 2022

ФИО члена общественной комиссии Есерово-Оксана Владимировна

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания, наличие мыла, сушилок для рук или одноразовых полотенец	отлично
2	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала, сервировка столов (салфетки, приборы)	хорошо
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	отлично
4	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены)	хорошо
5	Наличие и соблюдение графика питания обучающихся	удовлетворительно
6	Внешний вид сотрудников столовой (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	хорошо
7	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися, дисциплина и порядок в зале во время приема пищи детьми	хорошо
8	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	хорошо
9	Фактическое меню на текущую дату согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале	отлично
10	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	да
11	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	да
12	Учащимся выдаются порции одинакового размера	да
13	Санитарно-гигиеническое состояние раздачи, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	хорошо
14	Результаты взвешивания блюд (совпадают)	совпадает



	ли с данными фактического меню):	
15	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	- каша. Визуал, запах масла у масла увлажнить кашу "могучими" - каша зерная, но вкус <del>каши</del> - сладкий. - хлеб свежий, надуло комочки - сыр козьяй Ровенский.
16	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	- питьевой фонтан (свежий) - кипяченая вода (с фильтром) - вода в кувшине (с фильтром)
17	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	каша приесть почти принудительный отход в мисочку помощью
18	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.)	- стенд присутствует, но стенде размещены не все информации.
19	Наличие в обеденном зале материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	- не, стенде присутствует информация
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	журнал бракеражной комиссии ведется, много отрывков.

Комментарии по результатам наблюдения:

По результатам наблюдения можно сделать  
выводы, в основном режим вкуса, блюда  
вышедет отпечата. В обеденном зале  
нет. Стенд на кухне отсутствует.  
Сотрудники в единой форме одежды.

Подпись наблюдателя Есеров / Есерева С.В.