



Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

/Н.В.Бурдина/
«16» 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 12.09.2022 по 16.09.2022 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:

4. Обеспечение питьевого режима.
5. Полнота и своевременность ведения документации.
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В ходе проверки установлено следующее.

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
	4. Обеспечение питьевого режима		
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	1	копии
	5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	фото № 1 от 16.09.2022
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	фото № 2 от 16.09.2022
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	фото № 3 от 16.09.2022
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	фото № 4 от 16.09.2022
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	фото № 5 от 16.09.2022
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	фото № 6 от 16.09.2022
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	фото № 7 от 16.09.2022
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	фото № 8 от 16.09.2022
	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	1	копии

	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	копии
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	фото № 9 от 16.09.2022
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 № 10 от 16.09.2022
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)	0	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 по ул. Татищева, 7 выявлено отсутствие на момент проверки договора, актов, оплаченных счетов на проведение дезинсекции, дератизации.

Предложения:

1. Макаровой М.А. направить организатору питания ООО «Комбинат детского питания» настоящий акт, претензию с предложением:

1.1. обеспечить устранение замечаний, выявленных в ходе проверки,
 Срок: 23.09.2022

1.2. информацию об устранении нарушений представить председателю комиссии Коньшиной О.В.

Срок: 24.09.2022

2. Членам комиссии провести проверку устранения замечаний.

Срок: 23.09.2022

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»

