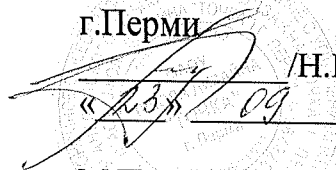


Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г.Перми


/Н.В.Бурдина/
«13» 09 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 Елена Анатольевна, врач

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. Бульвар Гагарина, 75а.

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

Вопросы проверки:

4. Полнота и своевременность ведения документации.
5. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

В ходе проверки установлено следующее.

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
	4. Обеспечение питьевого режима		
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	питьевой режим организован с использованием кипяченой воды	Фото №1 от 14.09.2022
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	Фото №2 от 14.09.2022
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	Фото №3 от 14.09.2022
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	Фото №4 от 14.09.2022
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	Фото №5 от 14.09.2022
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	Фото №6 от 14.09.2022
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	Фото №7 от 14.09.2022
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	Фото №8 от 14.09.2022
	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.	1	копии
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	1	копии

	государственной регистрации) <*>		
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	Фото №9 от 14.09.2022
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 14.09.2022
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)	1	копии договора, актов, оплаченных счетов

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

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми по ул. Бульвар Гагарина, 75а организовано в соответствии с установленными требованиями.

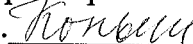
Предложения:

1. Ответственному за организацию питания Пименовой Э.В.:

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

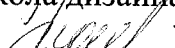
1.2. направить организатору питания ООО КП «Вкус и Качество» настоящий акт для ознакомления.

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» _____