

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

/Н.В.Бурдина/
«17» октября 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:

Бурдина Наталия Викторовна – директор МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми

Члены комиссии:

-Пименова Эльвира Васильевна – ответственный за организацию питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в корпусе по ул. Бульвар Гагарина, 75а,

-Борцова Вера Владимировна, заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми, дежурный администратор;

- Палехова Елена Анатольевна, врач

в период со 10.10.2022 по 14.10.2022 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.

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 17.10.2022
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	Фото № 2 от 17.10.2022
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото № 3 от 17.10.2022
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	Фото № 4 от 17.10.2022
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	Фото № 5 от 17.10.2022
	2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	Фото № 6 от 17.10.2022
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	1	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 17.10.2022
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото № 8 от 17.10.2022
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	Фото № 9 от 17.10.2022
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	копии графиков на текущую дату, Фото № 10 от 17.10.2022
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	Фото № 11 от 17.10.2022

3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-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	1	Фото № 12 от 17.10.2022

Приложение 1. Контрольное взвешивание

Комп лекс	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню для учащихся 11-18 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 11-18 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
обед	Салат из б/капусты с огурцами	100	100	100
	Рассольник Ленинградский	200/8	200/8	262
	Рагу из птицы/филе	280	280	284
	Компот из изюма	200	200	200
	Хлеб ржаной	20	20	20

Органолептическая оценка блюд:

- Салат из белокочанной капусты с огурцами - овощи нарезаны аккуратно, вкус кисло- сладкий, в меру соленый.
- Рассольник Ленинградский – овощи сохранили форму нарезки, огурцы слегка хрустящие, крупа мягкая, вкус в меру острый, в меру соленый.
- Рагу из птицы/филе - курица на разрезе белого цвета, мягкая, в меру соленая, продукты гарнира мягкие, доведены до готовности, запах свойственный входящим в рецептуру продуктам.
- Компот из изюма – в меру сладкий, вкус изюма присутствует, без посторонних привкусов.

Выводы:

По проверенным вопросам питания 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:

Директор МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми
Бурдина Н.В. _____

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания в МАОУ «Школа дизайна» Точка» г. Перми в корпусе по ул. Бульвар Гагарина, 75а, Пименова Э.В. _____

Заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми, дежурный администратор Борцова В.В. _____

Врач Палехова _____

С актом ознакомлены:

Директор ООО КП «Вкус и Качество»

(подпись, расшифровка)