

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

/Н.В.Бурдина/

«24» ноября 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;
Борцова В.В., заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,
дежурный администратор;
Чебаник Е.А., медицинский работник,

в период со 21.11.2022 по 26.11.2022 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 24.11.2022
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	Фото №2 от 24.11.2022
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото №3 от 24.11.2022
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	Фото №4 от 24.11.2022
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	Фото №5 от 24.11.2022
	2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	Фото №6 от 24.11.2022
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 24.11.2022
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото №8 от 24.11.2022
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	0	Фото №9 от 24.11.2022
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	Фото №10 от 24.11.2022
	3. Соблюдение рациона		

	питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	Фото №11 от 24.11.2022
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 24.11.2022

Приложение 1. Контрольное взвешивание

Комплекс (завтрак / обед / полдник)	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	Винегрет овощной	100	100	102
	Суп- лапша домашняя	250	250	250
	Тефтели из говядины паровые	100	100	100
	Рис припущенный	180	180	186
	Компот из свежих яблок	200	200	200
	Хлеб ржаной	20	20	20

Органолептическая оценка блюд:

Обед

1. Винегрет овощной: овощи аккуратно нарезаны мелкими кубикам, цвет и запах соответствуют виду овощей. Заправлен растительным маслом. Умеренно соленый
2. Суп- лапша домашняя: бульон прозрачный, янтарного цвета, лапша и овощи сохранили форму нарезки, консистенция лапши и овощей мягкая. Соблюдается соотношение жидкой и плотной части.
- 3 Тефтели из говядины паровые: овальной формы, поверхность без разрывов, ровная, консистенция сочная, пышная, однородная, умеренно соленая.
4. Рис приспущенный: крупинки риса хорошо набухшие, не слипающиеся, мягкие, белого цвета.
5. Компот из свежих яблок: светло-желтый, консистенция жидкая, с наличием вареных плодов, вкус умеренно кисло-сладкий.

Выводы:

При организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми по ул. Бульвар Гагарина, 75а, выявлены следующие замечания:

1. частичное отсутствие наблюдения классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися (не все педагоги присутствовали совместно с классом).

Предложения:

1. Ответственному за организацию питания Пименовой Э.В.
 - 1.1. на ближайшем совещании с педагогическими работниками проработать с классными руководителями вопрос о необходимости присутствия в столовой во время приема пищи детьми из закрепленного класса.
 - 1.2. продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями,
 - 1.3. направить организатору питания ООО «Комбинат детского питания» настоящий акт для ознакомления.
 2. Членам комиссии провести проверку устранения замечаний.
- Срок: до 29.11.2022

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. Бульвар Гагарина, 75а, Пименова Э.В. *Пименова*

Борцова В.В., заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,
дежурный администратор *Борцова*

Чибаник Е.А., медицинский работник *Чибаник*

С актом ознакомлена:

Директор ООО «Комбинат детского питания» _____