

Директор  
МАОУ «Школа дизайна «Точка»

г. Пермь

И.В.Бурдина/

«09» декабря 2022 года

М.П.

## АКТ

### о результатах проведения плановой проверки организации питания с фотофиксацией в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь

На основании плана реализации программы административного контроля в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь, утвержденного приказом МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь 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)

Ларионова Л.В.- дежурный администратор

в период со 05.12.2022 по 09.12.2022 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:

5. Полнота и своевременность ведения документации.

6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.

10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении.

#### В ходе проверки установлено следующее.

Организатором питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь 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. Пермь 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
	<b>5. Полнота и своевременность ведения документации</b>		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	Фото №1 от 08.12.2022
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	Фото № 2 от 08.12.2022
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	Фото № 3 от 08.12.2022
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	Фото № 4 от 08.12.2022
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	Фото № 5от 08.12.2022
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	Фото № 6 от 08.12.2022
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	Фото №7 от 08.12.2022
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	Фото №8 от 08.12.2022
	<b>6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>		
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 потрошенная без головы)	1	копии
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие	1	копии

	продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*>		
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки		Фото № 9 от 08.12.2022
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		Фото № 10 от 08.12.2022
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)		копии договора, актов, оплаченных счетов
	<b>10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении</b>		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти		Фото №11 от 08.12.2022
10.2.	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.)		фото
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания		Фото №12 от 08.12.2022
10.4.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота		Фото №13 от 08.12.2022

	информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела		
--	--	--	--

<\*> 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. Татищева, 7 организовано в соответствии с установленными требованиями.

**Предложения:**

1. Ответственному за организацию питания Макаровой М.А.:
  - 1.1. продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями,
  - 1.2. направить организатору питания ООО «Комбинат детского питания» настоящий акт для ознакомления.

**Комиссия в составе:**

**Председатель:**

**Коньшина О.В.**, заместитель директора по учебно-воспитательной работе,

**Члены комиссии:**

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

Дежурный администратор Ларионова Л.В. \_\_\_\_\_

Медицинская сестра Смыслова Н.А. \_\_\_\_\_

**С актом ознакомлена:**

Директор ООО «Комбинат детского питания» \_\_\_\_\_  
(подпись, расшифровка)

Ответственный за наполнение и актуализацию информации на сайте МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми \_\_\_\_\_

(подпись, расшифровка)

