



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 12.12.2022 по 16.12.2022 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:

1. Контроль эстетического и санитарного состояния.
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи.
3. Соблюдение рациона питания.
4. Обеспечение питьевого режима.

В ходе проверки установлено следующее.

Информация об организаторе питания:

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
	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 16.12.2022
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	Фото № 2 от 16.12.2022
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото № 3 от 16.12.2022
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	Фото № 4 от 16.12.2022
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	Фото № 5 от 16.12.2022
	2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	Фото № 6 от 16.12.2022
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 16.12.2022
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото № 8 от 16.12.2022
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	Фото № 9 от 16.12.2022
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	Фото № 10 от 16.12.2022
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	Фото № 11 от 16.12.2022

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 16.12.2022
3.6.	Наличие примерного 10-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы (при наличии яслей) на осенне-зимний период	1	копия
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	1	копия
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	1	копии (выборочно)
	4. Обеспечение питьевого режима		
4.1.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	1	копии

Приложение 1. Контрольное взвешивание

Комплекс (завтрак / обед / полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с примерным меню для учащихся 7-10 лет / 11-18 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 7-10 лет / 11-18 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
Завтрак	Масло сливочное	5/5	5/5	5/5

	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая	150/200	154/203	155/200
	Кофейный напиток с молоком	200/200	200/200	200/200
	Хлеб пшеничный	50/50	50/50	50/50
	Кисломолочный напиток(йогурт)	100/100	100/100	100/100
	печенье	50/50	50/50	50/50

Органолептическая оценка блюд:

Масло: Внешний вид: Кусочки прямоугольной формы

Цвет: Соответствует виду масла

Консистенция: Мягкая

Вкус и запах: Соответствует виду масла

Каша из хлопьев овсяных «Геркулес»: Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлен сливочным маслом и сахаром или маслом или сахаром

Цвет: свойственный данному виду крупы

Консистенция: однородная вязкая. зерна - мягкая

Вкус и запах: умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла, свойственный данному виду крупы и молока

Кофейный напиток с молоком: Внешний вид: Кофейный напиток налит в стакан или чашку.

Цвет: Светло-коричневый.

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока. Аромат кофейного напитка и кипяченого молока.

Йогурт: Внешний вид: стакан с густой жидкостью белого или светло-кремового цвета

Цвет: от белого до светло-кремового

Консистенция: жидкая, сметанообразная

Вкус и запах: молочно-кислый . кисломолочных продуктов

Хлеб:

Внешний вид: Ровные ломтики хлеба намазанные маслом.

Цвет: Хлеба - светло-коричневый, масла - соответствует продукту.

Консистенция: Хлеба – мягкая, масла – мажущаяся. Вкус и запах: Масла в сочетании со свежим хлебом.

Выводы:

По проверенным вопросам питания 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.

Президиум комиссии

Зам. директора Комиссии



Макарова М.А.

Члены комиссии:

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

Дежурный администратор Порубова Е.Н. *Порубова Е.Н.*

Медицинская сестра Смыслова Н.А. *Смыслова Н.А.*

С актом ознакомлена:

Директор ООО «Комбинат детского питания»



ПОЗОВАТ А.А.

(подпись, расшифровка)