

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»

г. Пермь

(Н.В. Бурдина/

«23» декабря 2022 г.



АКТ

о результатах проведения проверки организации питания общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь в корпусе по ул. Татищева, 7

На основании плана работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» на 2022-2023 учебный год, утвержденного приказом МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь от 15.09.2022 № 05908/134-01-06/4219 (с изм. от 21.09.2022 № 05908/134-01-06/4224),

Комиссия в составе:

Председатель:

Мельничук Е.А. – родитель 8Гт класса МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,

Секретарь:

Макарова М.А. - ответственный за организацию питания МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь в корпусе по ул. Татищева, 7,

Члены комиссии:

Егорова О.В. - родитель 6Вт класса МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,

Колобова Е.Н. - родитель 1 БТ класса МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми

в период с 23.12.2022 г. по 26.12.2022 г. составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: столовая МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь по ул. Татищева, 7

Цель проверки: Контроль организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь в столовой

Вопросы проверки:

1. санитарно-гигиеническое и эстетическое состояния зоны умывания, обеденного зала, раздачи, посуды;
2. процесс накрывания и приема пищи обучающимися;
3. наличие вывешенного меню, соответствие выдаваемых блюд примерному и фактическому меню.

В ходе проверки членами комиссии проводилось наблюдение за реализацией указанных вопросов в столовой МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь (листы наблюдений членов комиссии прилагаются).

Выводы:

Питание в столовой МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми по ул. Татищева, 7 организовано без замечаний.

Санитарное состояние зоны умывания, обеденного зала, столовой посуды, приборов, раздачи удовлетворительное.

Завтрак накрыт вовремя, работники пищеблока одеты в спецодежду, имеют маски, перчатки.

Контрольные блюда, книга отзывов и предложений, меню в столовой имеются в наличии, график питания имеется и соблюдается, на стенде по организации питания размещена информация об организаторе питания, контролирующих и надзорных органах, меню, информация о правильном и здоровом питании, приказы об организации питания, график питания.

Питание обучающихся соответствует фактическому меню по составу и выходу блюд. Блюда: салат из свежих огурцов с луком, шницель из птицы, пюре картофельное, чай с сахаром, хлеб столовый приготовлены хорошо, дети едят с удовольствием.

Бракеражный журнал ведется регулярно, за качество приготовленных блюд расписываются 3 члена комиссии.

При проверке организации питания в столовой МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми по ул. Татищева, 7 замечания не выявлены.

Председатель:

родитель 8 Гт класса МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

Мельникова / Мельникова Е.А.
(подпись, расшифровка)

Секретарь:

ответственный за организацию питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми
Макарова М.А. *Макарова М.А.*

С актом ознакомлены:

Директор ООО «Комбинат детского питания»

Козофат А.А.
(подпись, расшифровка)



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания
в корпусе по ул. В.Татищева д.7 МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 23.12.2022

ФИО члена общественной комиссии Мельничук Е.А.

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания, наличие мыла, сушилок для рук или одноразовых полотенец	имеется, в наличии
2	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала, сервировка столов (салфетки, приборы)	удовлетворит
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	удовлетворит
4	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены)	соответствует
5	Наличие и соблюдение графика питания обучающихся	соблюдается
6	Внешний вид сотрудников столовой (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	в наличии
7	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися, дисциплина и порядок в зале во время приема пищи детьми	присутствует
8	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	проводится
9	Фактическое меню на текущую дату согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале	вывешено
10	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	совпадает
11	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	соответствует
12	Учащимся выдаются порции одинакового размера	да
13	Санитарно-гигиеническое состояние раздачи, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	имеется
14	Результаты взвешивания блюд (совпадают	совпадают

	ли с данными фактического меню):	
15	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	Блюдо вымешивается вручную. Не имеет приятной жареной корочки. Однородная консистенция. Вкус сырный. Всегда свежее. Всегда вкусная
16	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	питьевой фонтан в доступе
17	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	минимальное
18	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.)	стенд присутствует, информация в доступе
19	Наличие в обеденном зале материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	присутствует
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	ведется

Комментарии по результатам наблюдения:

В целом всё чисто, уютно. Еда вкусная, приготовлена по всем правилам; персонал вежливый.

Подпись наблюдателя

Мельничук | Александр

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания
в корпусе по ул. В.Татищева д.7 МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 23.12.2022

ФИО члена общественной комиссии Егорова О.В.

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания, наличие мыла, сушилок для рук или одноразовых полотенец	имеется, в наличии
2	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала, сервировка столов (салфетки, приборы)	удовлетворит
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	удовлетворит
4	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены)	соответствует
5	Наличие и соблюдение графика питания обучающихся	соблюдается
6	Внешний вид сотрудников столовой (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	в наличии
7	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися, дисциплина и порядок в зале во время приема пищи детьми	присутствует
8	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	проводится
9	Фактическое меню на текущую дату согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале	вывешено
10	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	совпадает
11	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	соответствует
12	Учащимся выдаются порции одинакового размера	да
13	Санитарно-гигиеническое состояние раздачи, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	имеется
14	Результаты взвешивания блюд (совпадают	совпадает

	ли с данными фактического меню):	
15	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	краса картофеля - цвет светло-желтый, кожица бледная. Вкус - картофельный и слив. сливки умеренно горькие. Картофель имеет вкус слива, запах приятный, острый, свежий, картофель, сливки
16	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	питьевой режим в ростке
17	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	минимальный
18	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.)	стенд присутствует, информация в ростке
19	Наличие в обеденном зале материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	присутствует
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	ведется

Комментарии по результатам наблюдения:

Очень вкусно приготовлено, в замес
 мясо, витаминный перекус.

Подпись наблюдателя Егоров / Егоров

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ
за организацией и качеством питания
в корпусе по ул. В.Татищева д.7 МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ

Дата проведения: 23.12.2022

ФИО члена общественной комиссии Кочагова Р.И.

№ п/п	Объекты контроля	Качественная оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние зоны умывания, наличие мыла, сушилок для рук или одноразовых полотенец	<i>имеется, в наличии</i>
2	Санитарно-гигиеническое состояние обеденного зала, сервировка столов (салфетки, приборы)	<i>удовлетворен</i>
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой посуды, столовых приборов	<i>удовлетворен</i>
4	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены)	<i>соблюдается</i>
5	Наличие и соблюдение графика питания обучающихся	<i>соблюдается</i>
6	Внешний вид сотрудников столовой (наличие специальной одежды, шапочки, обуви, средств индивидуальной защиты)	<i>в наличии</i>
7	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися, дисциплина и порядок в зале во время приема пищи детьми	<i>присутствует</i>
8	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	<i>проверяется</i>
9	Фактическое меню на текущую дату согласовано директором школы, вывешено в обеденном зале	<i>вывешено</i>
10	Фактическое меню совпадает по составу и выходу блюд соответствующему дню примерного меню	<i>совпадает</i>
11	Выданные детям блюда соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату	<i>соблюдается</i>
12	Учащимся выдаются порции одинакового размера	<i>да</i>
13	Санитарно-гигиеническое состояние раздачи, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений	<i>имеется</i>
14	Результаты взвешивания блюд (совпадают)	<i>совпадают</i>

	ли с данными фактического меню):	
15	Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)	Яиче картофельное - консистенция правильная, без комков, цвет белый, запах приятный, вкус картофельный, соевый, в меру пересолено. Шницель аппетитно, сочный, имеет вкус мяса, приятный запах. Овощи свежие.
16	Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)	питание состоит в форме
17	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	минимальное
18	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.)	стенд присутствует, информация в ростке
19	Наличие в обеденном зале материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	присутствует
20	Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд	ведется

Комментарии по результатам наблюдения:

Еда вкусная, аппетитная, в форме ростка, персонал вежливый

Подпись наблюдателя Кочагова | Е.И. Кочагов