

Директор  
МАОУ «Школа дизайна «Точка»

Перми

И.В.Бурдина/

13 января 2023 г.



### 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 09.01.2023 по 13.01.2023 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.

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 13.01.2023
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	Фото №2 от 13.01.2023
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото №3 от 13.01.2023
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	Фото №4 от 13.01.2023
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	Фото №5 от 13.01.2023
	2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	Фото №6 от 13.01.2023
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 13.01.2023
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото №8 от 13.01.2023
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	Фото №9 от 13.01.2023
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	копии графиков на текущую дату, фото
	3. Соблюдение рациона питания		

3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	Фото №10 от 13.01.2023
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 №11 от 13.01.2023

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	Салат витаминный	60/100	60/100	62/115
	Жаркое домашнему	240/280	240/280	254/280
	Чай с лимоном	200/7	200/7	205/7
	Хлеб столовый	60	60	60
Обед	Овощи свежие	60/100	60/100	70/110
	Суп «Солянка из птицы»	200/5;250/10	200/5;250/10	211/5;222/117
	Фрикадельки	90/50;100/50	90/50;100/50	92/44;108/50

	рыбные с соусом			
	Макаронные изделия отварные	150/200	150/200	160/205
	Компот из кураги	200	200	200
	Хлеб пшеничный	30	30	30

### Органолептическая оценка блюд:

#### Завтрак

##### Салат «Витаминный»

Овощи нарезаны соломкой, Заправлен растительным маслом. Умеренно соленый и сладкий. Вызывает аппетит

##### «Жаркое по-домашнему»

Внешний вид: небольшие порционные куски с картофелем

Консистенция: мяса – сочная, мягкая. Овощи мягкие, но не разварившимися, форма нарезки сохранена

Цвет: мяса коричневый

Вкус: в меру соленый, мясной.

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам.

##### Чай с лимоном

золотисто-коричневый цвет, в стакане плавает кусок лимона. Умеренно сладкий.

#### Обед

##### «Овощи свежие»

Овощи нарезаны ломтиками, мягкие, цвет овощей насыщенный.

##### Суп «Солянка из птицы»

В жидкой части овощи, сохранившие форму нарезки ( морковь, лук - соломкой, картофель - брусочками). Овощи мягкие, Кисло-сладкие, умеренно соленые.

Соблюдается соотношение жидкой и плотной части.

##### Фрикадельки рыбные с соусом

Круглой формы, равномерные, сочная, пышная, однородная консистенция.

Умеренно соленые.

##### Макаронные изделия отварные

Макаронны сохранили форму, легко отделяются друг от друга, мягкие, в меру плотные. Умеренно соленые.

##### Компот из кураги

Курага мягкая, но сохранили форму и залиты прозрачным компотом. Умеренно сладкий. Цвет яркий.

**Хлеб** свежий, нарезан одинаковыми кусочками.

#### Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми по ул. Татищева, 7 организовано в соответствии с установленными требованиями.

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

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.

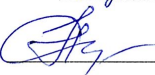
Председатель:

заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,  
Коньшина О.В. 

Члены комиссии:

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

Дежурный администратор Порубова Е.Н. 

Медицинская сестра Смыслова Н.А. 

С актом ознакомлена:

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



030ФАТ А.А.