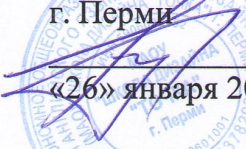


Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми


/Н.В.Бурдина/
«26» января 2023 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;

Палехова Елена Анатольевна, врач

в период со 23.01.2023 по 28.01.2023 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:

5. Полнота и своевременность ведения документации.

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора.

8. Кадровое обеспечение пищеблока

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

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
	5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	Фото № 1 от 26.01.2023
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	Фото № 2 от 26.01.2023
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	Фото № 3 от 26.01.2023
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	Фото № 4 от 26.01.2023
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	Фото № 5 от 26.01.2023
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	Фото № 6 от 26.01.2023
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	Фото № 7 от 26.01.2023
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	Фото № 8 от 26.01.2023
	7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.2.	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	1	Протоколы лабораторных испытаний за 3 квартал 2022года по производственному контролю согласно Приложению 6 к МР2.3.6.0233-21
7.2.1.	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протокола исследований, заключения за 3 квартал 2022г

7.2.2.	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протокола исследований, заключения за 3 квартал 2022г
7.2.3.	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода)	1	копии протокола исследований, заключения за 3 квартал 2022г
7.2.4.	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) (периодичность проведения - 1 раз в квартал)	1	копии протокола исследований, заключения за 3 квартал 2022г
7.2.5.	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения - 1 раз в год)	1	копии протокола исследований, заключения за 3 квартал 2022г
	8. Кадровое обеспечение пищеблока (в начале учебного года и при приеме на работу нового сотрудника пищеблока)	1	
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1	Приложение №1 к карте контроля
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность - 1 раз в 3 года)	1	Приложение №2 к карте контроля
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	1	Приложение №3 к карте контроля
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока (периодичность - 1 раз в год / 2 года в соответствии с занимаемой должностью)	1	Приложение №2 к карте контроля
	10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	копия скриншота на дату проверки

Выводы:

1. Лабораторные испытания за 2 полугодие 2022 года ООО КП «Вкус и Качество» проведены в полном объеме, результаты соответствуют нормативным требованиям.

2. Информационная открытость вопросов по организации питания в учреждении обеспечивается в полном объеме, актуальна, доступна для всех участников образовательного процесса

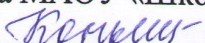
Предложения:

1. Ответственному за организацию питания Пименовой Э.В.


1.1. продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями,

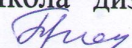
1.2. направить организатору питания ООО КП «Вкус и Качество» настоящий акт для ознакомления.

Председатель:

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

Члены комиссии:

социальный педагог, ответственный за организацию питания
Пименова Э.В. 

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

врач, Палехова Е.А. 

С актом ознакомлены:

Директор ООО КП «Вкус и Качество» _____