

Директор  
МАОУ «Школа дизайна «Точка»  
г. Перми

Н.В. Бурдина/

«30» января 2023г.

М.П.



**АКТ**  
**о результатах проведения проверки**  
**организации питания общественной комиссией по контролю за организацией**  
**и качеством питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми**  
**в корпусе по ул. Бульвар Гагарина, 75а**

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. Перми от 15.09.2022 № 05908/134-01-06/4219 (с изм. от 21.09.2022 № 05908/134-01-06/4224),

**Комиссия в составе:**

**Председатель:**

Курникова Ю.В. – родитель 1в класса МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,

**Секретарь:**

Пименова Э.В. - ответственный за организацию питания МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в корпусе по ул. Бульвар Гагарина, 75а,

**Члены комиссии:**

Швынденкова Е.М. – родитель 5в, 9б класса МАОУ МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,

Кулакова Т.В. – родитель 8а класса МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми

в период с 30.01.2023 г. по 04.02.2023 г. составили настоящий акт проверки

**Объект контроля:** столовая МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми по ул. Бульвар Гагарина, 75а

**Цель проверки:** Контроль организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в столовой корпуса по ул. Бульвар Гагарина, 75а

**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;
4. проверка журнала бракеража готовой продукции;

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

## Выводы:

Питание в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми по ул. Бульвар Гагарина, 75а 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 здоровом питании, приказы об организации питания.

Питание обучающихся соответствует фактическому меню по составу и выходу блюд. Блюда: бутерброд с маслом, каша рисовая, какао с молоком приготовлены хорошо, дети едят с удовольствием. Яйцо вареное свежее.

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

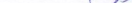
**Председатель:**

Курникова Ю.В., родитель учащегося 1 «в» класса МАОУ «Школа дизайна  
«Точка» г.Перми

\_\_\_\_\_ / Куринков Ю.В.

**Секретарь:**

ответственный за организацию питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми

Пименова Э.В.  / Пименова Э.В.

## С актом ознакомлены:

Директор ООО КП «Вкус и Качество»

---



**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**  
за организацией и качеством питания  
в корпусе по ул. Бульвар Гагарина, 75а, МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

**ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**

Дата проведения: 30 января 2023г.

ФИО члена общественной комиссии Швабурова Е.М.

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



|    |                                                                                                                                                                                                      |   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 14 | Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):                                                                                                                              | 1 |
| 15 | Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)                                                       | 1 |
| 16 | Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)                                                                                                                                                       | 1 |
| 17 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи                                                                                                                                                        | 1 |
| 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.) | 1 |
| 19 | Наличие в обеденном зале материалов по формированию навыков и культуры здорового питания                                                                                                             | 1 |
| 20 | Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд                                                                                       | 1 |

Комментарии по результатам наблюдения:

Замечаний нет

Подпись наблюдателя

✓ 18/1

Швагидзе Е.А.



**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**  
за организацией и качеством питания  
в корпусе по ул. Бульвар Гагарина, 75а, МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

**ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**

Дата проведения: 30 января 2023г

ФИО члена общественной комиссии Курникова Ю.В.

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



|    |                                                                                                                                                                                                      |   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 14 | Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):                                                                                                                              | 1 |
| 15 | Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)                                                       | 1 |
| 16 | Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)                                                                                                                                                       | 1 |
| 17 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи                                                                                                                                                        | 1 |
| 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.) | 1 |
| 19 | Наличие в обеденном зале материалов по формированию навыков и культуры здорового питания                                                                                                             | 1 |
| 20 | Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд                                                                                       | 1 |

Комментарии по результатам наблюдения:

Контроль за питанием ведется в соответствии с требованиями. Замечаний к питанию не выявлено

Подпись наблюдателя



1 Курников Ю.В.



**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**  
за организацией и качеством питания  
в корпусе по ул. Бульвар Гагарина, 75а, МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

**ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ**

Дата проведения: 30 января 2023 г.

ФИО члена общественной комиссии Кулаков Т.В.

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



|    |                                                                                                                                                                                                      |   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| 14 | Результаты взвешивания блюд (совпадают ли с данными фактического меню):                                                                                                                              | 1 |
| 15 | Органолептическая оценка блюд (внешний вид блюд, вкус, цвет, консистенция, температура подачи, минимально достаточное количество соли, сахара)                                                       | 1 |
| 16 | Питьевой режим (доступ, наличие чистой посуды)                                                                                                                                                       | 1 |
| 17 | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи                                                                                                                                                        | 1 |
| 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.) | 1 |
| 19 | Наличие в обеденном зале материалов по формированию навыков и культуры здорового питания                                                                                                             | 1 |
| 20 | Ведение бракеражного журнала готовой продукции, отражение в нем бракеража от каждой партии приготовленных блюд                                                                                       | 1 |

Комментарии по результатам наблюдения:

*Замечаний не выявлено*

Подпись наблюдателя

*Л.В. 1-*

*Верина СВ. ВЗ.*