

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»

г.Перми

/Н.В.Бурдина/

«03» февраля 2023 г.

Справка

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 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 с 30.01.2023 по 03.02.2023 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.
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 03.02.2023г.
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	Фото №2 от 03.02.2023г
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото №3 от 03.02.2023г
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	Фото №4 от 03.02.2023г
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	Фото №1 от 03.02.2023г
	2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	Фото №5 от 03.02.2023г
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 №6 от 03.02.2023г
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото №7 от 03.02.2023г
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	Фото №8 от 03.02.2023г
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	копии графиков на текущую дату,
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	Фото №9 от 03.02.2023г

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 №10 от 03.02.2023г
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	Овощи	60/100	62/100	65/105

	свежие(огурцы)			
	Птица отварная	90/100	95/110	95/110
	Макаронные изделия отварные	150/180	150/183	150/180
	Чай с лимоном	200/7	200/7	200/7
	Хлеб ржано-пшеничный	60	60	60

Органолептическая оценка блюд:

Завтрак: Овощи порциями(огурцы свежие)

Внешний вид: Огурцы нарезанные кружочками или ломтиками

Цвет: Ломтик огурца - белый с зеленой каймой

Консистенция: Мякоть плотная с недоразвитыми водянистыми, семенами

Вкус и запах: Свежих огурцов

Птица отварная

Цвет отварной птицы - от серо - белого до светло - кремового.

Консистенция - мягкая, сочная.

Вкус - в меру солёный, без горечи, с ароматом, присущим данному виду птицы.

Макаронные изделия отварные

Внешний вид: Макаронные изделия сохранили форму легко отделяются друг от друга

Цвет: Белый с кремовым оттенком

Консистенция: Мягкая упругая в меру плотная

Вкус и запах: Свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно солёный.

Чай с лимоном

Внешний вид:

Жидкость - золотисто-коричневого цвета, налита в стакан, где плавает кружочек лимона. Цвет: Золотисто-коричневый.

Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, с привкусом лимона. Запах свойственный чаю и лимону.

Хлеб ржано-пшеничный

Внешний вид: Ровные ломтики хлеба .

Цвет: Хлеба - светло-коричневый,

Консистенция: Хлеба – мягкая,

Вкус и запах: Вкус свежего хлеба

Выводы:

По проверенным вопросам питание 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.

Заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,

Коньшина О.В. *Коньшина*

Члены комиссии:

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

Дежурный администратор Порубова Е.Н. *Порубова*

Медицинская сестра Смыслова Н.А. *Смыслова*

С актом ознакомлена:

Директор ООО «Комбинат детского питания» *Козофат А.А.*
(подпись, расшифровка)

