



Директор  
МАОУ «Школа дизайна «Точка»  
г. Пермь  
/Н.В.Бурдина/  
«17» февраля 2023 г.

**АКТ**  
**о результатах проведения плановой проверки организации питания**  
**с фотофиксацией в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь**

На основании плана реализации программы административного контроля в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь, утвержденного приказом МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь 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 13.02.2023 по 17.02.2023 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:**

5. Полнота и своевременность ведения документации.
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья.
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении.

**В ходе проверки установлено следующее.**

Организатором питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Пермь 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. Пермь 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
	5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	фото №1 от 17.02.2023
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	фото №2 от 17.02.2023
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	фото №3 от 17.02.2023
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	фото №4 от 17.02.2023
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	фото №15 от 17.02.2023
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	фото №6 от 17.02.2023
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	фото №7 от 17.02.2023
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	фото №8 от 17.02.2023
	6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)	1	копии
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие	1	копии

	продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*>		
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	фото №9 от 17.02.2023
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	1	фото №10 от 17.02.2023
6.5.	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	1	копии договора, актов, оплаченных счетов
	10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	1	
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	копия скриншота на дату проверки
10.2.	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	фото №11 от 17.02.2023
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	фото №12 от 17.02.2023
10.4.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота	1	копии скриншотов

