

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

/Н.В.Бурдина/
«28» февраля 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 с 27.02.2023 по 04.03.2023 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.
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. 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 28.02.2023
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	Фото №2 от 28.02.2023
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	Фото №3 от 28.02.2023
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	Фото №4 от 28.02.2023
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	Фото №5 от 28.02.2023
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	Фото №6 от 28.02.2023
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	Фото №7 от 28.02.2023
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	Фото №8 от 28.02.2023
	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	Фото №9 от 28.02.2023
6.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или	1	Фото №10 от 28.02.2023

	свидетельство государственной регистрации) <*>		
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	Фото №11 от 28.02.2023
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 №12 от 28.02.2023
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, акта
	10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	1	
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	Фото №13 от 28.02.2023
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 №14 от 28.02.2023
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	Фото №14 от 28.02.2023
10.4.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1	Фото №13 от 28.02.2023

<*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми по ул. Бульвар Гагарина, 75а организовано в соответствии с установленными требованиями.

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 Коньшина О.В.

Коньшина

Члены комиссии:

социальный педагог, ответственный за организацию питания

Пименова Э.В.

заместитель директора Ворцова В.В.

врач Палехова Е.А.

Ворцова

Пименова

С актом ознакомлены:

Директор ООО КП «Вкус и Качество»

(подпись, расшифровка)