

Директор  
МАОУ «Школа дизайна «Точка»  
г. Перми

/Н.В.Бурдина/

«09» марта 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;
- Чебаник Елена Владимировна, медицинский работник

в период со 06.03.2023 по 11.03.2023 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:

1. Контроль эстетического и санитарного состояния.
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи.
3. Соблюдение рациона питания.

**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
	<b>1. Контроль эстетического и санитарного состояния</b>		
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	1	Фото № 1 от 09.03.2023г
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	Фото № 2 от 09.03.2023г
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото № 3 от 09.03.2023г
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	Фото № 4 от 09.03.2023г
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	Фото № 5 от 09.03.2023г
	<b>2. Контроль процесса накрывания и приема пищи</b>		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	Фото № 6 от 09.03.2023г
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 № 7 от 09.03.2023г
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото № 8 от 09.03.2023г
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	Фото № 9 от 09.03.2023г
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	Фото № 10 от 09.03.2023г
	<b>3. Соблюдение рациона питания</b>		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	Фото № 11 от 09.03.2023г

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 № 12 от 09.03.2023г

### 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 (7-10 лет)	Салат из квашеной капусты с луком	60	60	61
	Котлеты из кур приспущенные	90	90	89
	Картофель тушеный с луком и томатом	150	150	154
	Чай с сахаром	200	200	203
	Хлеб пшеничный	60	60	60
Завтрак (11-18 лет)	Салат из квашеной капусты с луком	100	100	104
	Котлеты из кур приспущенные	100	100	100
	Картофель тушеный с луком и томатом	180	180	185
	Чай с сахаром	200	200	204
	Хлеб пшеничный	40	40	40

**Органолептическая оценка блюд:**

- Салат из квашенной капусты с луком - нарезка овощей аккуратная, консистенция капусты хрустящая, вкус кисловатый, в меру соленый, с ароматом капусты и яблок
- Котлеты из кур приспущенные - изделия сохранили форму, без трещин, вкус в меру соленый, свойственный готовой птице, на разрезе серый, консистенция пышная, сочная.
- Картофель тушеный с луком и томатом - форма нарезки сохранена, вкус и запах характерны для тушеных овощей, в меру соленый.
- Чай с сахаром - цвет коричневый, на свет прозрачный, в меру сладкий, в меру горячий

**Выводы:**

По проверенным вопросам питания 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 МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми  
Коньшина О.В. \_\_\_\_\_

**Члены комиссии:**

Ответственный за организацию питания Пименова Э.В. \_\_\_\_\_

Заместитель директора Борцова В.В. \_\_\_\_\_

Чибаник Е.В., медицинский работник \_\_\_\_\_

**С актом ознакомлена:**

Директор ООО КП «Вкус и Качество» \_\_\_\_\_