

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

Н.В.Бурдина/
«07» апреля 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. – зам.директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,

Члены комиссии:

Макарова Маргарита Анатольевна – ответственный за организацию питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в корпусе по ул. Татищева, 7,
Порубова Екатерина Николаевна – дежурный администратор МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в корпусе по ул. Татищева, 7,
Смыслова Н.А. – медицинская сестра (по согласованию)

в период со 04.04.2023 по 07.04.2023 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.

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 07.04.2023
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	1	Фото №2 от 07.04.2023
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	1	Фото №3 от 07.04.2023
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	1	Фото № 4 от 07.04.2023
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	1	Фото № 5 от 07.04.2023
	2. Контроль процесса накрывания и приема пищи		
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	1	Фото №6 от 07.04.2023
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)		
2.4.	Выдача порций одинакового размера	1	Фото № 7 от 05.10.2022
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	1	Фото №8 от 07.04.2023
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	1	Фото № 9 от 07.04.2023
	3. Соблюдение рациона питания		
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	1	Фото № 10 от 07.04.2023
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	1	копия примерного меню

	детском питании (Приложение № 6 [1])		
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 07.04.2023

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	Кисломолочный напиток	100	100	108/105
	Омлет натуральный	200	200	154/202
	Чай с сахаром	200	200	200
	Хлеб пшеничный	50	50	50
	манник	50	50	50
Обед	Салат из капусты белокочанной	60	100	70/102
	Суп «Солянка из птицы» со сметаной	200/5	250/5	210/260
	Котлеты рыбные «Любительские»	90	100	92/104
	Пюре картофельное	150	180	154/182
	Напиток из шиповника	200	200	200
	Хлеб пшеничный/ржаной	30/30	30/30	30/30

Органолептическая оценка блюд:

Завтрак:

Напиток кисломолочный

Омлет: Внешний вид: Поверхность омлета зарумянена, но без подгорелых мест, полит растопленным маслом сливочным.

Цвет: Золотисто-желтоватый.

Консистенция: Однородная, сочная.

Вкус и запах: Свежих жареных яиц, молока, сливочного масла.

Чай с сахаром Внешний вид: Жидкость –умеренно-коричневого цвета, налита в стакан.

Цвет: Умеренно-коричневый. Консистенция: Жидкая.

Вкус и запах: Вкус сладкий, чуть терпкий. Запах свойственный чаю.

Хлеб:Внешний вид: Ровные ломтики хлеба.

Цвет: Хлеба - светло-белый.

Консистенция: Хлеба – мягкий.

Обед:

Салат «Весна»

Цвет: свойственный входящим компонентам..

Вкус: приятные; вкус в меру соленый, слегка кисловатый,

Запах: приятные; вкус в меру соленый, слегка кисловатый,

Внешний вид: салат выложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом.

Суп «Солянка»: Внешний вид: В жидкой части овощи сохранившие форму нарезки морковь лук - соломкой, картофель - брусочками

Консистенция: овощи мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части

Вкус и запах: Кисло-сладкий, умеренносоленый, свойственный овощам

Пюре картофельное:

Внешний вид: Однородная масса без комочков не протертого картофеля.

Цвет: От кремового до белого, без темных включений.

Консистенция: Густая, пышная, однородная.

Вкус и запах: Слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла.

Котлеты рыбные

Внешний вид: Форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом, Цвет:

Корочки - коричневый, на разрезе - светло-серый

Консистенция: Пышная, сочная, однородная

Вкус и запах: умеренно соленый, без привкуса хлеба

Напиток из шиповника

Цвет: Прозрачный, светло – коричневый,

Вкус: кисло-сладкий

Хлеб: Внешний вид: Ровные ломтики хлеба.

Цвет: Хлеба - светло-белый, светло-коричневый

Консистенция: Хлеба – мягкий.

Выводы:

По проверенным вопросам питание в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми по ул. Татищева, 7 организовано в соответствии с установленными требованиями.

Комиссия в составе:

Председатель:

Коньшина О.В. – зам.директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,

Члены комиссии:

Макарова Маргарита Анатольевна – ответственный за организацию питания в МАОУ

«Школа дизайна «Точка» г. Перми в корпусе по ул. Татищева, 7,

Порубова Екатерина Николаевна – дежурный администратор МАОУ «Школа дизайна

«Точка» г. Перми в корпусе по ул. Татищева, 7,

Смылова Н.А. – медицинская сестра (по согласованию)

С актом ознакомлены:

Директор ООО «Комбинат детского питания»

ОЗОФАТ А.А.

(подпись, расшифровка)

