

Директор
МАОУ «Школа дизайна «Точка»
г. Перми

/Н.В.Бурдина/

«25» мая 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 по учебно-воспитательной работе,

Члены комиссии:

Пименова Э.В., социальный педагог, ответственный за организацию питания
Борцова В.В., заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,
Порубова Е.Н., дежурный администратор

в период со 22.05.2023 по 27.05.2023 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. 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
	5. Полнота и своевременность ведения документации		
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	1	Фото № 1 от 25.05.2023г
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	1	Фото № 2 от 25.05.2023г
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	1	Фото № 3 от 25.05.2023г
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	1	Фото № 4 от 25.05.2023г
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	1	Фото № 5 от 25.05.2023г
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	1	Фото № 6 от 25.05.2023г
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов	1	Фото № 7 от 25.05.2023г
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	1	Фото № 8 от 25.05.2023г
	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,	1	Копии имеются

	овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)		
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 свидетельство государственной регистрации) <*>	1	Копии имеются
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1	Фото № 9 от 25.05.2023г
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 25.05.2023г
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 имеются
	10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении	1	Имеется
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	1	Имеется
10.2.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав	1	Фото № 11 от 25.05.2023г

	бракеражной комиссии и т.д.)		
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	1	Имеется
10.4.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	1	Имеется

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

Выводы:

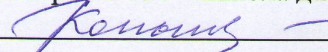
По проверенным вопросам питание в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми по ул. Татищева, 7, организовано в соответствии с установленными требованиями.

Предложения:

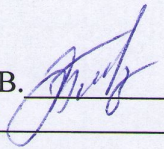
1. Ответственному за организацию питания Макаровой М.А.:
 - 1.1. продолжить работу по обеспечению организации питания в соответствии с установленными требованиями,
 - 1.2. направить организатору питания ООО «Комбинат детского питания» настоящий акт для ознакомления.

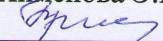
Председатель:

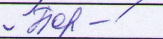
Заместитель директора МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми

Коньшина О.В. 

Члены комиссии:

Ответственный за организацию питания Пименова Э.В. 

Заместитель директора Борцова В.В. 

Дежурный администратор Порубова Е.Н. 

С актом ознакомлена:

Директор ООО «Комбинат детского питания» _____