

Акт  
проверки организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми  
По адресу г. Пермь, ул. В. Татищева д.7  
в рамках производственного /административного контроля

«21» января 2022 г.

№1

Комиссия в составе:

Светлаковой И.С.-председатель комиссии, зам. директора по АХЧ комиссии:  
Макарова М.А.-социальный педагог, член комиссии  
Поплаухина М.В.(дежурный администратор)

Стяжкина Е.А.-зав.производством

составила настоящий акт о том, что 21 января 2022 года в 14:30 часов была проведена проверка организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г. Перми в рамках производственного контроля.

**Основание проверки: плановая.**

**Цель проверки на основании приказа от 13.12.2021г. №05908/134-01-06/4185**

1. Контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся.
2. Контроль наличия всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания.
3. Контроль наличия договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.
4. Контроль наличия в складском помещении термометра и гигрометра.
5. Контроль соблюдения использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой.
6. Контроль санитарно-технического состояния пищеблока и обеденного зала.
7. Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание.
8. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся.
9. Контроль питания за родительскую плату.
10. Контроль обеспечения фактического соответствия ежедневного рациона основного (горячего) питания учащихся по единому 12-дневному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.
11. Контроль обеспечения фактического соответствия ежедневного рациона бесплатного питания льготных категорий учащихся примерному меню, соответствующему требованиям санитарного законодательства и рассмотренному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.



12. Контроль обеспечения фактического выхода блюд, соответствующему меню.
13. Контрольное взвешивание готовых блюд.
14. Контроль правильности закладки продуктов.
15. Контроль за рационом питания.
16. Контроль за соблюдением правил обеспечения питьевой водой.
17. Контроль за обеспечением хранения суточных проб.
18. Контроль отсутствия запрещенных продуктов в дополнительном детском питании.
19. Контроль ведения бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд.
20. Контроль наличия комплексного обеда (закуски, первое блюдо, второе блюдо, напиток).
- Контроль наличия графика генеральных уборок пищеблока.
21. Контроль за размещением информации и документации на стенде в школьной столовой.
  
22. Контроль наличия технологических карт для всех блюд, представленных в меню.
23. Контроль осуществления раз в 10 дней подсчета и сравнения средне-точных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека).
24. Контроль ежедневного ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования и соответствие показаний термометров записям в журнале.
25. Контроль хранение сыпучих продуктов и овощей в таре.
26. Контроль наличия пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями.
27. Контроль хранения пищевых отходов.
28. Контроль наличия договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.

**В ходе проверки установлено:**

Питание учащихся в МАОУ «Школа дизайна «Точка» в 2021-2022 учебном году организовано в соответствии с В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, Закона Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства в Пермском крае», Постановления Правительства Пермского края от 06 июля 2007 г. № 130-п «О предоставлении мер социальной поддержки малоимущим семьям, имеющим детей, и беременным женщинам», решения Пермской городской Думы от 27 ноября 2007 г. № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях», решения Пермской городской Думы от 21 ноября 2017 г. № 228 «О предоставлении бесплатного двухразового питания учащимся с ограниченными возможностями здоровья, обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, частных общеобразовательных организациях», постановления администрации города Перми от 14 июня 2018 г. № 391





«Об утверждении Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям обучающихся в общеобразовательных организациях города Перми», приказа Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 г. № 26- 01-05-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», приказа начальника департамента образования администрации города Перми от 27 августа 2021 г. № 059-08-01-09-922 «О внесении изменений в Положение об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, утвержденное приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 24.09.2019 №059-08-01-09-918», приказа начальника департамента образования от 27 августа 2021 г. № 059-08-01-09-925 «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2021-2022 учебном году», руководствуясь методическими рекомендациями МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (далее - МР 2.4.0162-19), методическими рекомендациями МР 2.4.0172-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методическими рекомендациями МР 2.4.0181-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях формирования единых подходов к организации и контролю за питанием в образовательной организации, повышения его качества, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, с целью надлежащей организации питания в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми,

1. Культура обслуживания обучающихся соблюдается.
2. Все сопроводительные документы на поступающие продукты питания имеются (маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)).
3. Договора на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов имеются в наличии.
4. Термометр и гигрометр в складском помещении имеются в наличии.
5. Соблюдается использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой
6. Санитарно-техническое состояние пищеблока и обеденного зала соответствует нормам СанПин. В обеденном зале чисто, отсутствует пыль на поверхностях мебели, посуда в хорошем состоянии, проходит тщательную обработку, на обеденных столах присутствуют салфетки. В санитарной зоне имеется 8 сушилок для рук, так же имеется 3 распылителя с дезинфицирующим средством, 6 блоков с жидким мылом для рук. Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте, техническое оборудование кухни в исправном состоянии. Регулярно





обрабатываются дезинфицирующим раствором «Жавель» производственные рабочие места сотрудников пищеблока, обеденные столы в зале. Замена раствора для обработки обеденных столов производится после каждой перемены. Используется специально выделенная ветошь и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши. Инструкция по применению указанного раствора имеется.

7. Ответственной за питание льготной категории учащихся подготовлены списки обучающихся имеющих право на бесплатное питание, включены в реестр и утверждены руководителем школы Бурдиной Н.В.

Документы, подтверждающие право на бесплатное питание учащихся имеются. Предоставление бесплатного питания учащимся осуществляется на основании приказа руководителя Учреждения не позднее дня, следующего за днем поступления пакета документов.

8. Классные руководители ежедневно подают заявки на предоставление бесплатного питания. Присутствуют в столовой с классом во время приема пищи обучающимися; проводят информационную работу среди учащихся и их родителей по организации питания в классе; осуществляют контроль за своевременной оплатой питания учащихся; обеспечивают соблюдение личной гигиены, правил поведения в столовой, сохранность мебели и столовых приборов обучающимися класса; доводят до сведения родителей обучающихся содержание документов, регламентирующих организацию питания в школе; Бесплатное питание осуществляется в перемены, вместе с основным (горячим) питанием учащихся.

Бесплатное питание организовано учащимся школы на 2021-2022 учебный год по установленным нормам финансирования: учащимся на уровне начального общего образования – 78,52 руб. 52коп.; учащимся на уровнях основного общего и среднего общего образования - 88 руб. 05 коп.; учащимся с ОВЗ на уровне начального общего образования - 112руб. 54 коп., на уровнях основного общего и среднего общего образования - 135 руб. 08 коп.

Не допускается взимание доплаты до стоимости основного (горячего) питания с родителей учащихся, имеющих право на получение бесплатного питания.

9. Питание за родительскую плату (завтрак, обед) организовано согласно предоставленного поставщиком услуги финансово-экономическому обоснованию стоимости горячего питания на 2021-2022 учебный год. С 01.01.2021 года установлена стоимость питания одного учащегося в день: завтрак учащихся от 7 до 10 лет - 105 рублей, обед учащихся от 7 до 10 лет – 111 рублей; завтрак учащихся от 11 до 18 лет – 105 рублей, обед учащихся от 11 до 18 лет - 111 рублей.

10. Обеспечено фактическое соответствие ежедневного рациона основного (горячего) питания учащихся примерному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю: завтрак для учащихся 1 смены, обеспечивающий 25% суточной потребности в калорийности, обед для учащихся 2 смены - 35% суточной потребности в калорийности.

11. Обеспечено фактическое соответствие ежедневного рациона бесплатного питания льготных категорий учащихся примерному меню, соответствующему требованиям санитарного законодательства и рассмотренному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю





Ежедневное меню (меню-раскладки) соответствует примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд. Предлагаемые блюда имеют аппетитный вид, приятный запах и соответствующий цвет. Было проведено контрольное взвешивание 5 порций: вес соответствует норме ( Вкусовые качества предлагаемых блюд соответствуют норме.

12.Выходы блюд соответствуют меню.

13.Закладка продуктов производится в соответствии с технико-технологическими картами.

14.Среднесуточные наборы продуктов соответствуют установленным нормам. Ведется «Ведомость контроля за рационом питания».

15.Обеспечивается питьевой режим(питьевые фонтаны) в соответствии с требованиями (гл. X СанПиН 2.4.5.2409-08); обеспечен свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня; обеспечено достаточное количество чистой посуды; промаркированные подносы для чистой и использованной посуды имеются в наличии.

16. Суточная проба отбирается в объеме: порционные - в полном объеме; первые и третьи блюда и гарниры - не менее 100гр. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике на специальной отведённой полке при температуре + 2...+6 С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник (по согласованию)

17. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (пункт 6.31 СанПиН 2.4.5.2409-08): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом/

18. Бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд ведется. Выдача готовой пищи допускается только после снятия проб; готовое блюдо, после снятия пробы, реализуется в течении 2 часов.

19. Учащиеся обеспечены комплексным обедом (закуска, первое блюдо, второе блюдо, напиток) в полной мере.

20. График проведения генеральных уборок пищеблока имеется.

21. На информационном стенде в школьной столовой присутствуют сведения о контролирующих организациях, и основах здорового питания, меню, информация о поставщике питания.

22. Технологические карты для всех блюд, представленных в меню, имеются.

23. Подсчет и сравнение средне-точных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления в расчете на один день на одного человека) осуществляется раз в 10 дней.

24. Работниками пищеблока ежедневно вносятся записи в журнал контроля температурного режима холодильного оборудования. Показания термометров на холодильном оборудовании соответствуют записям.

25. Все сыпучие продукты и овощи в таре хранятся на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.

26.На пищеблоке и в складских помещениях имеются все необходимые пищевые продукты, подтверждающие организацию работы пищеблока в соответствии с



объемно - планировочными решениями.

27. Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3.
28. Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок.

**Выводы:**

В ходе контроля установлено, что санитарное состояние пищеблока и столовой соответствует нормам СанПиНа,

Питание учащихся в МАОУ «Школа дизайна «Точка» г.Перми в 2021-2022 учебном году организовано в соответствии с законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

решением Пермской городской Думы от 27.11.2007 № 280 «О предоставлении бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми», Порядка предоставления бесплатного питания отдельным категориям учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, утвержденного постановлением администрации города Перми от 13.03.2013 № 139, Положения об организации питания в общеобразовательных учреждениях города Перми, утвержденного приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 02.09.2021 №059-08-01-09-939.

**Предложения:** Классным руководителям следить за обработкой рук учащихся перед приемом пищи. Контроль соблюдения масочного режима среди сотрудников.

Председатель комиссии: Светлакова И.С.



Члены комиссии: Макарова М.А.

A blue ink handwritten signature, likely belonging to M.A. Makarova.

Поплаухина М.В.

A blue ink handwritten signature, likely belonging to M.V. Poplakhina.

Стяжкина Е.А.

A blue ink handwritten signature, likely belonging to E.A. Stяжкина.

Козофат А.А.

Директор ООО «Комбинат детского питания»



