

Начальник управления  
имущественным комплексом  
департамента образования  
администрации города Перми  
/Р.Р.Шарипова/  
" \_\_\_\_\_ " 2021 г.



М.П.

**АКТ**  
**о результатах проведения выездной плановой проверки**  
**организации питания с фотофиксацией в лагере досуга и отдыха**  
**в МАОУ «СОШ № 118» г. Перми**

На основании приказа начальника департамента образования от 02.06.2021 № 059-08-01-09-601 «О проведении выездных плановых проверок организации питания с фотофиксацией в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»

**Комиссия в составе:**

**Председатель:**

Метелева Л.Г. – начальник отдела по организации питания управления имущественным комплексом департамента образования администрации города Перми

**Члены комиссии:**

Кулик О.В. – и.о. начальника отдела образования Мотовилихинского района департамента образования администрации города Перми

в период с «04» июня 2021 г. по «25» июня 2021 г.  
составили настоящий акт проверки.

**Объект контроля:** МАОУ «СОШ № 118» г.Перми

Адрес юридический: г.Пермь, ул.Колыбалова 44

Адрес фактический: г.Пермь, ул.Колыбалова 44

**Руководитель объекта контроля:**

Трусова Виктория Рудольфовна

**Цель проверки:** оценка эффективности внутренней системы контроля за организацией питания в лагере досуга и отдыха

**В ходе проверки** установлено следующее.

**1. Информация об организаторе питания:**

Питание предоставляется ООО «КП«Вкус и качество» на основании договора на оказание услуги по организации питания в лагере досуга и отдыха от

28.05.2021 доп. Соглашение №2 между МАОУ «СОШ № 118 » г. Перми и ООО «КП«Вкус и качество». Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат, не скользящая обувь), работают в перчатках и одноразовых масках.

## **2. Санитарная зона перед столовой:**

санитарное состояние раковин, крапов приемлемое;  
 умывальники 6 шт. на 2 зала(норма 1 крап на 20 посадочных мест);  
 одноразовые полотенца 3 шт. (норма: 2 сушилки);  
 мыло 5 шт. мыла, 2 локтевых антисептика;  
 горячая вода есть.

### **Примечание**

Санитарная зона выглядит опрятно, чисто. 4 умывальника в общем коридоре, 1 умывальник на входе во второй зал, сухих полотенец в достатке.

## **3. Эстетическое оформление обеденного зала (оформление на стенах, шторы на окнах и др.):**

Обеденный зал светлый, чистый, приятный. Столы без сколов, пятен. Стулья чистые, без механических повреждений.

## **4. Готовность обеденного зала к приему пищи:**

график уборки столов имеется, ведется своевременно;  
 график уборки обеденного зала имеется, ведется своевременно;  
 график проветривания имеется, ведется своевременно;  
 рециркулятор в каждом обеденном зале, журнал учета работы времени ведется, сертификаты представлены;  
 крошки и остатки пищи на столах перед началом приема пищи не выявлены;  
 полосы и разводы на столах отсутствуют;  
 крошки и остатки пищи под столами до начала завтрака отсутствовали, после ухода детей произведена влажная уборка.

### **Примечание**

Графики уборки выполняются своевременно, отметка в графиках не фиктивна. Ощущение чистоты в зале присутствует. Обеденные столы белые, чистые, без разводов и пятен.

## **5. Сервировка стола:**

салфетки одноразовые в подставках имеются в достатке;  
 столовые приборы в достаточном количестве, в подставке из нержавеющей стали на столе.

## **6. Состояние используемой столовой посуды и столовых приборов:**

тарелки, бокалы без сколов, трещин, разводов;  
 столовые приборы в надлежащем состоянии, не гнутые, чистые, прожаренные, сухие.

## **7. Процесс накрывания и приема пищи:**

график питания, утвержденный приказом имеется, соответствует режиму дня в ЛДО, приказ 059-08/110-01-08/4-108 ;

накрывание осуществляют сотрудники;

накрывание за 7 мин. до времени приема пищи;

контроль процесса приема пищи вожатый.

#### 8. Питьевой режим:

доступ к питьевой воде свободный;

организован в форме кипяченая вода, график замены кипяченой воды имеется, соответствует требованиям ;

при использовании кипяченой воды:

кружки чистые, сухие;

количество чистой посуды в достатке ;

подносы для чистой, грязной посуды: чистые стаканы стоят на подносе, поднос подписан. Грязные кружки ставят в моечную.

#### 9. Примерное 14-дневное и фактическое меню:

примерное меню для двух возрастных групп (7-11 и 12-18 лет) имеется ;

утверждение организатором питания имеется;

согласование руководителем образовательного учреждения имеется;

ежедневное меню в обеденном зале представлено;

соответствие ежедневного меню требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ( 9 день по примерному меню):

Комплекс (завтрак/обед/полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для учащихся 7-11/12-18 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 7-11/12-18 лет	Выход порций в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)
Завтрак	Каша молочная «Дружба»			
	7-11 лет	200	200	207
	12-18 лет	250	250	244

соответствие фактического меню примерному меню:

по набору блюд соответствует, по выходам блюд соответствует;

соответствие фактического меню данным журнала бракеража готовой кулинарной продукции соответствует;

наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептур (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная): технологические карты имеются в разбивке на каждую возрастную категорию, сборник рецептур от 2013 года.

**10. Бракеражная комиссия:**

реквизиты приказа о бракеражной комиссии на ЛДО от 31.05.2021 №059-08/110-01-08/4-111 ;

состав комиссии:

2 представителя школы, 1 заведующий производства, 1 медицинский работник;  
ведение журнала бракеража готовой продукции ведется, вес готовой продукции контролируется;  
снятие бракеража осуществляется до накрытия столов за 15-20 минут .

**11. Осуществление контроля за организацией питания:**

стоимость питания \_\_ - разового питания для детей 7-11 лет / 12-18 лет составляет 239 руб. / 269 руб.

реквизиты приказа о создании административной комиссии  
059-08/110-01-08/4-178/2 от 02.09.2020г.;

акты проверок административной комиссии, в том числе в ЛДО имеются, ежемесячно проводятся проверки. Проверка ЛДО запланирована на 16.06.2021.

реквизиты приказа о создании общественной комиссии  
059-08/110-01-08/4-178/1 от 02.09.2020г.;

акты проверок общественной комиссии, в том числе в ЛДО имеются акты от 01.06 и 02.06;

протоколы лабораторных испытаний

за 2020 г. в полном объеме, за 2021 представлены лабораторные следования по микробиологии и смывам.

**12. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологических карт**

Наименование блюда	Показатель соответствия			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание
Каша молочная «Дружба»	Желтоватый, однородный	Молочно-сливочный	Молочно-сливочный, в меру сладкая	Крупа не разваренная, соотношение по ТК соблюдено

**Выводы:**

При организации питания в МАОУ «СОШ № 118» г.Перми в лагере досуга и отдыха замечания не выявлены:

что свидетельствует об осуществлении должного контроля со стороны образовательного учреждения за организацией питания в лагере досуга и отдыха.

**Предложения:**

1. Директору МАОУ «СОШ 118» г. Перми Трусовой В.Р. :
  - 1.1. Продолжить осуществлять контроль за организацией предоставления питания.

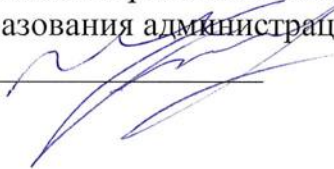
Срок: постоянно

**Председатель:**

начальник отдела по организации питания управления имущественным комплексом департамента образования администрации города Перми

Метелева Л.Г. **Члены комиссии:**

И.о. начальника отдела образования Мотовилихинского района департамента образования администрации города Перми

Кулик О.В. Экземпляр акта получен "19" июля 2021 г.

И.О. Директора Ошч О.А. ДЕРБЕНЕВА  
(должность руководителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)