

Начальник управления
имущественным комплексом
департамента образования
администрации города Перми
/Р.Р.Шарипова/
_____ 2019 г.



АКТ

о результатах проведения выездной внеплановой проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в муниципальном общеобразовательном учреждении города Перми МАОУ «СОШ № 60» г. Перми

На основании приказа начальника департамента образования от 03.06.2019 г. № 059-08-01-09-456 «О проведении выездных внеплановых проверок организации питания с фотофиксацией в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Кульбякина

Ольга Анатольевна

-и.о.начальника отдела образования Свердловского района департамента образования администрации города Перми

Члены комиссии:

Метелева

Лидия Гербертовна

- начальник сектора по организации питания управления имущественного комплекса департамента образования администрации города Перми

Четина

Елена Николаевна

-ведущий специалист отдела образования Свердловского района департамента образования администрации города Перми

Пчелинцева

Александра Андреевна

-ведущий специалист сектора по организации питания управления имущественного комплекса департамента образования администрации города Перми

8x264
05.07.2019г

в период с «31» мая 2019 г. по «28» июня 2019 г. составили настоящий акт проверки.

Объект контроля: МАОУ «СОШ № 60» г. Перми

Адрес юридический: 614090, г. Пермь ул. Лодыгина, 14

Адрес фактический: 614090, г. Пермь ул. Лодыгина, 14

Руководитель объекта контроля: директор МАОУ «СОШ № 60» г. Перми Елисеева Ирина Анатольевна

Цель проверки: оценка эффективности внутренней системы контроля за соблюдением рациона питания и безопасностью сырья и готовой продукции при организации питания в летнем школьном оздоровительном лагере в соответствии с СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (далее - СанПиН 2.4.4.2599-10)

В ходе проверки установлено следующее.

1. Соблюдение рациона питания воспитанников

В соответствии с СанПиН 2.4.4.2599-10 для обеспечения здоровым питанием составляется примерное меню на оздоровительную смену 18 дневное меню для летних каникул. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом, обеспечивающим питание в оздоровительном учреждении, и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения.

В примерном меню должны быть соблюдены требования СанПиН 2.4.4.2599-10 по массе порций блюд (приложение 5 СанПиН 2.4.4.2599-10), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в витаминах (приложения 3 и 6 СанПиН 2.4.4.2599-10).

Ежедневно в обеденном зале вывешивается меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

1.1. Питание предоставляется ООО «ЛеМас» на основании договора на оказание услуги по организации общественного питания учащихся в лагере досуга и отдыха от 03.06.2019 № б/н между МАОУ «СОШ № 60» г. Перми и ООО «ЛеМас» (далее – Договор).

1.2. представлено примерное 18-дневное меню, для организации 2-х разового питания детей в возрасте 7-10 лет и от 11-18 лет, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю (экспертное заключение от 11.04.2017 № 825 ЦФ) и руководителем лагеря;

1.3. ежедневное меню в обеденном зале вывешено;

1.4. соответствие ежедневного меню требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 (на день проверки):

№ дня по меню	Комплекс (завтрак/обед/полдник)	Блюдо	Выход порций в соответствии с СанПиН 2.4.4.2599-10 для учащихся 7-10/11-18 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 7-10/11-18 лет
8	завтрак	Пудинг творожный запеченный, со сгущенным молоком	150-200/200-250	150/30 /200/30
		Клффейный напиток с молоком	200	200
		Хлеб пшеничный	30/50	30/50
		Фрукт свежий	1 шт.	1 шт.

2. Безопасность продуктов питания, поступающих на пищеблок

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организациях общественного питания, обслуживающих оздоровительные учреждения, должен осуществляться при наличии документов, гарантирующих качество и безопасность пищевых продуктов.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, должна сохраняться до окончания использования продукции.

2.1. Наличие сопроводительных документов на продукты питания, подтверждающие их качество и безопасность представлено в таблице:

Продукт	Производитель, дата производства (по маркировке)	Товарная накладная (№, дата, производитель)	Декларация/свидетельство (срок действия)	Ветеринарная справка (№, дата, срок выработки)
Морковь	ООО «Солнечный остров К» 07.06.2019	Товарная накладная № 1239 от 07.06.2019	До 2020	
Свекла	ООО «НеваФрут» 07.06.2019	Товарная накладная № 1239 от 07.06.2019	До 2020	

Творог	ООО «Можгасыр» 13.06.2019	Товарная накладная № 4127 от 13.06.2019	До 2023	
Молоко	ООО «Маслозавод Калинино» 13.06.2019	Товарная накладная № 12690 от 13.06.2019	До 2020	
Масло	ООО «Уралпродакт» 20.05.2019	Товарная накладная № 4127 от 13.06.2019	До 2020	

3. Бракераж готовой кулинарной продукции

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения должен ежедневно заполняться журнал бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с рекомендуемой формой (приложение 9 СанПиН 2.4.4.2599-10).

3.1. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологической карты (удовлетворительно, не удовлетворительно, хорошо):

Наименование блюда	Показатель соответствия		
	По виду	По вкусу	Примечание
Каша геркулесовая молочная с маслом	хорошо	хорошо	
Масло сливочное	хорошо	хорошо	
Сыр порционно	хорошо	хорошо	
Какао с молоком	хорошо	хорошо	
Хлеб пшеничный	хорошо	хорошо	

3.2. представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 04.06.2019 № 14 состав: директор школы, начальник лагеря, медицинский работник, заведующая производством;

3.3. В журнале бракеража за каждое блюдо поставлено 3 подписи. Снятие бракеража осуществляется до накрытия столов.

Выводы:

При организации питания в МАОУ «СОШ № 60» г.Перми:

- 1.1. ежедневное меню соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 по составу и выходу блюд;
- 1.2. примерное 18-дневное меню согласованно руководителем лагеря
- 1.3. представлены сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания;
- 1.4. качество приготовленных блюд «хорошо»;
- 1.5. блюда накрываются на столы после снятия бракеража начальником лагеря что свидетельствует об осуществлении контроля.

Предложения:

Директору MAOY «COII 60» г.Перми

- 1.1 Обеспечить контроль работы персонала за организацией питания в лагере досуга и отдыха

Срок: постоянно

Председатель:

И.о. начальника отдела образования
Свердловского района

Кульбякина
Ольга Анатольевна

Члены комиссии:

начальник сектора по организации
питания управления
имущественного комплекса
департамента образования
администрации города Перми

Метелева
Лидия Гербертовна

ведущий специалист отдела
образования Свердловского района

Четина
Елена Николаевна

ведущий специалист сектора по
организации питания управления
имущественного комплекса
департамента образования
администрации города Перми

Пчелинцева
Александра Андреевна

Экземпляр акта получен "04" июня 2019 г., о необходимости согласования акта в течение 2 рабочих дней извещен.

И.о. директора И.П. Медаева Медаль

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

С актом ознакомлен, согласен/имеются возражения (нужное подчеркнуть)

И.о. директор И.П. Медаева Медаль

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля)