

УТВЕРЖДЕН
приказом начальника
департамента образования
администрации города Перми
от 03.06.2019 № СЭД-059-08-01-09-456

Начальник управления имуществом
комплексом департамента образования
администрации города Перми
_____/П.Р.Шарипова/
" ____ " ____ 2019 г.

М.П.

АКТ

о результатах проведения выездной внеплановой проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в муниципальном общеобразовательном учреждении города Перми МАОУ «СОШ № 101» г. Перми

На основании приказа начальника департамента образования от 03.06.2019 № 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: Начальник отдела образования Орджоникидзевского района
Щелконогова Татьяна Васильевна
должность, фамилия, инициалы

Члены комиссии:

Попова Светлана Михайловна - ведущий специалист отдела образования Орджоникидзевского района

Метелева Лидия Гербертовна - начальник сектора по организации питания управления имуществом комплекса департамента образования администрации города Перми

Пчелинцева Александра Андреевна - ведущий специалист сектора по организации питания управления имуществом комплекса департамента образования администрации города Перми

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

Объект контроля: **МАОУ «СОШ №101» г.Перми**

Адрес юридический: г.Пермь, ул. Решина, 12

Адрес фактический: г.Пермь, ул. Решина, 12

Руководитель объекта контроля:

директор Лялина Екатерина Леонидовна

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 (10-дневное или 14(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: **собственный пищеблок.**

1.2. представлено примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю (дата и № экспертного заключения) № 59-00-09/829 от 20.01.2017 и руководителем лагеря на возраст 11-18 лет в соответствии с приказом директора школы от 16.04.2019 № 51 в период с 29.05.2019 по 21.06.2019 смена для 11-18л учащихся, в период с 24.06.2019 по 17.07.2019 смена для 7-10 лет учащихся.

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 11-18 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся /11-18 лет
5	обед	Салат из моркови и яблок	100-150	100
		Суп картофельный с бобовыми	250-300	250
		Запеканка карт.с мясом	200-250	250
		Напиток из шиповника	200	200
		Хлеб пшеничный		50
		Хлеб ржаной		60

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)
Мясо	ООО «Грейт торг», 08.05.2019			№ 2004166197,
Масло	ООО «Уралпродукт» от 20.05.2019		От 10.11.2017 - 12.11.2020	-
Молоко	ООО «Раздолье», 11.06.2019		ПТ06.В.00428, 26.12.2022	-
Сметана	ООО «Раздолье»,		ПТ06.В.00435,	-

	11.06.2019		26.12.2022	
Сыр	ООО «Арча», 15.05.2019		АД17.В.00560/19, 27.03.2020	-
Картофель очищ.	ИП Камакшин Е.Н., 10.06.2019		НА36.В.02679/19, 10.02.2022	-
Овощи свежие очищенные (капуста)	ИП Камакшин Е.Н., 10.06.2019		НА36.В.02611/19, 07.02.2022	

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
Салат из моркови и яблок	хор	хор	хор
Суп картофельный с бобовыми	хор	хор	хор
Запеканка карт.с мясом	хор	хор	хор
Напиток из шиповника	хор	хор	хор

3.2. представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 28.05.2019 № 72, состав: заместитель директора по ВР, начальник лагеря, медицинский работник, заведующий производством.

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

Выводы:

При организации питания в МАОУ «СОШ № 101» г.Перми:

1.1. ежедневное меню соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 по выходу блюд и составу.;

1.2. примерное 10-дневное меню согласованно руководителем лагеря.

1.3. для приготовления блюд используются продукты питания, качество и безопасность которых подтверждено сопроводительными документами;

1.4. качество приготовленных блюд хорошо;

1.5. блюда накрываются на столы после снятия бракеража заведующим производством, медицинским работником, начальником лагеря,

что свидетельствует об осуществлении контроля за соблюдением рациона питания и безопасностью сырья и готовой продукции при организации питания в летнем школьном оздоровительном лагере.


Предложения:

1. Директору МАОУ «СОШ № 101» г. Перми Лялиной Е.Л.:


1.1. Усилить контроль за соблюдением рациона питания и безопасностью сырья и готовой продукции при организации питания в летнем школьном оздоровительном лагере.

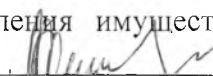
Срок: постоянно.

Председатель:

Начальник отдела образования Орджоникидзевского района Щелконогова Т.В. 
должность, фамилия, инициалы

Члены комиссии:

Попова С.М. - ведущий специалист отдела образования Орджоникидзевского района 

Метелева Л.Г. - начальник сектора по организации питания управления имущественного комплекса департамента образования администрации города Перми 

Пчелинцева А.А. - ведущий специалист сектора по организации питания управления имущественного комплекса департамента образования администрации города Перми _____

Экземпляр акта получен "28" мая 2019 г., о необходимости согласования акта в течение 2 рабочих дней извещен.

директор МАОУ "СОШ №10" г.Перми Ш. Ш. Ш.
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

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

директор г.Перми Ш. Ш. Ш.
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля)

