

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



АКТ
о результатах проведения выездной плановой проверки
организации питания с фотофиксацией в лагере досуга и отдыха
в МАОУ «СОШ № 87» 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:

Алексеева О.В. - начальник отдела образования Кировского района департамента образования администрации города Перми

Александрова Э.Р. - ведущий специалист отдела образования Кировского 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 № 87» г.Перми.

Адрес юридический: 614101, г.Пермь, ул. Закамская, 8.

Адрес фактический: 614101, г.Пермь, ул. Закамская, 8.

Руководитель объекта контроля:

и.о.директора МАОУ «СОШ № 87» г.Перми Нураева Елена Владимировна.

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 «ЛеМас» на основании договора на оказание услуги по организации питания в лагере досуга и отдыха от 01.06.2021 № б/н между МАОУ «СОШ № 87 » г. Перми и ООО «ЛеМас».

Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, куртка и легкая, не скользящая обувь), работают в перчатках и масках.

2. Санитарная зона перед столовой:

санитарное состояние раковин, кранов: на 1 кране имеются следы известкового налета;

умывальники (количество шт.) 5, 40 посадочных мест (норма 1 кран на 20 посадочных мест);

одноразовые полотенца (шт.) 2;

мыло 3;

горячая вода имеется.

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

Шторы на окнах, стенд, мебель цветная, цветные мягкие стулья

4. Готовность обеденного зала к приему пищи:

график уборки столов ведется;

график уборки обеденного зала ведется;

график проветривания имеется;

рециркулятор 1;

крошки и остатки пищи на столах отсутствуют;

полосы и разводы на столах отсутствуют;

крошки и остатки пищи под столами отсутствуют.

Примечание

5. Сервировка стола:

салфетки одноразовые в подставках на каждом столе;

столовые приборы в достаточном количестве, в подставке;

6. Состояние используемой столовой посуды и столовых приборов:

тарелки, бокалы без сколов, трещин, чистые, сухие;

столовые приборы не гнутые, чистые, сухие, без потеков.

7. Процесс накрывания и приема пищи:

график питания, утвержденный приказом директора от 31.05.2021 № 01-38-77-01 имеется;

накрывание осуществляют 2 человека, 1 на раздаче ;

накрывание за 4 мин. до времени приема пищи;

контроль процесса приема пищи осуществляется воспитателями ЛДО.

8. Питьевой режим:

доступ к питьевой воде обеспечен ;

организован в форме кипяченой воды ;
 при использовании кипяченой воды:
 кружки чистые, сухие;
 количество чистой посуды 20 шт.;
 подносы для чистой, грязной посуды подписаны, чистые, сухие.

9. Примерное 10-дневное и фактическое меню:

примерное меню для двух возрастных групп (7-11 и 12-18 лет) на оздоровительный лагерь, сезон весна-лето;
 утверждение организатором питания ООО «ЛеМас»;
 согласование руководителем образовательного учреждения Мокрушиной Н.В.
 ежедневное меню в обеденном зале вывешено;
 соответствие ежедневного меню требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (5 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	Сыр сычужный твердый		20/20	20,5
	Каша «Дружба»	150/200	150/200	152
	Хлеб пшеничный		50/50	49,2
	Булочка домашняя		60/60	56,4
	Чай с джемом	200	200/20	Джем порционный «Махеев» 20 гр

соответствие фактического меню примерному меню:
 по набору блюд соответствует, по выходам блюд не соответствует булочка на 3,6 гр.;
 соответствие фактического меню данным журнала бракеража готовой кулинарной продукции соответствует ;
 наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептов (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)
 фактически блюда соответствуют заявленному объему.

10. Бракераяжная комиссия:

реквизиты приказа о бракераяжной комиссии, приказ от 02.09.2020 № 059-08/90-01-02/4-227;

состав комиссии:

заведующий производством, 4 учителя, медицинский работник, заместитель директора по АХЧ;

ведение журнала бракеража готовой продукции соответствует требованиям;

снятие бракеража осуществляется до накрытия столов осуществляется (3 подписи: зав. производством, зам. директора по АХЧ, медицинский работник).

11. Осуществление контроля за организацией питания:

стоимость питания 2 - разового питания для детей 7-11 лет / 12-18 лет составляет 230 руб. / 260 руб.

реквизиты приказа о создании административной комиссии от 02.09.2020 № 059-08/90-01-02/4-229;

акты проверок административной комиссии, в том числе в ЛДО

акт МАОУ «СОШ № 87» г.Перми от 15.04.2021 осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима, обеспечение организации качественного, безопасного питания обучающихся, замечания не выявлены;

реквизиты приказа о создании общественной комиссии от 02.09.2020 № 059-08/90-01-02/4-230;

акты проверок общественной комиссии, в том числе в ЛДО

акт МАОУ «СОШ № 87» г.Перми от 29.04.2021 осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима, обеспечение организации качественного, безопасного питания обучающихся, замечания не выявлены;

протоколы лабораторных испытаний

№ 157,1548,1549 от 25.03.2021, № 2915,2916,2917 от 27.05.2021, соответствуют.

12. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологических карт

Наименование блюда	Показатель соответствия			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание
Каша «Дружба»	Белая с кремовым оттенком (соответствует ТК)	соответствует	соответствует	
Булочка	Светло-коричневого (соответствует ТК)	соответствует	Соответствует (приятный вкус с привкусом сахара)	

Выводы:

При организации питания в МАОУ «СОШ № 87» г.Перми в лагере досуга и отдыха выявлены следующие замечания:

1. в санитарной зоне на одном кране имеются следы известкового налета;

2. Проверка организации питания в летнем лагере досуга и отдыха МАОУ «СОШ № 87» г.Перми не проводилась.

что свидетельствует о недостаточном контроле со стороны образовательного учреждения за организацией питания в летнем лагере досуга и отдыха.

Предложения:

1. И.о.директора МАОУ «СОШ № 87» г. Перми Нураевой Е.В.:

1.1. обеспечить устранение нарушений, выявленных в ходе проверки

Срок: 11.06.2021

1.2. Информацию об устранении нарушений представить в отдел образования Кировского района департамента образования

Срок: 11.06.2021

Председатель:

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

Члены комиссии:

начальник отдела образования Кировского района
департамента образования администрации города Перми
Алексеева О.В. _____

ведущий специалист отдела образования Кировского района департамента
образования администрации города Перми
Александрова Э.Р. _____

Экземпляр акта получен "18" июня 2021 г.

директор _____ / Н. В. Мокрушина /
(должность руководителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)