

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



АКТ

о результатах проведения выездной внеплановой проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в муниципальном общеобразовательном учреждении города Перми МАОУ «СОШ № 135 с углубленным изучением предметов образовательной области «Технология» г. Перми

На основании приказа начальника департамента образования от 03.06.2019 № 059-08-01-09-466 «О проведении выездных внеплановых проверок организации питания с фотофиксацией в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»

Комиссия в составе:

Председатель:

Бреничева Ольга Германовна	- и.о. начальника отдела образования соответствующего района департамента образования администрации города Перми
-------------------------------	--

Члены комиссии:

Вандышева Виктория Александровна	- ведущий специалист отдела образования Мотовилихинского района департамента образования администрации города Перми
Метелева Лидия Гербертовна	- начальник сектора по организации питания управления имущественного комплекса департамента образования администрации города Перми
Пчелинцева Александра Андреевна	- ведущий специалист сектора по организации питания управления имущественного 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 №135 с углубленным изучением предметов образовательной области «Технология» г.Перми (далее – СОШ №135)

Адрес юридический: г. Пермь, ул. Старцева, 9

Адрес фактический: г. Пермь, ул. Старцева, 9

Руководитель объекта контроля: Куляпин Алексей Сергеевич

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.

Фактически установлено следующее.

1.1. Питание предоставляется ООО «Вкус и Качество» на основании договора на оказание услуги по организации общественного питания учащихся в лагере досуга и отдыха от 23.05.2019 № Л-18-06.2019 между СОШ № 135 и ООО «Вкус и Качество» (далее – Договор).

1.2. представлено примерное 18-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю от 22.03.2019 № 59.55.17.000.М. 000194.03.19 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
17	Завтрак	Каша пшенная молочная	150-200 / 200-250	200/200
		Сосиски, запеченные в тесте		110/110
		Чай с сахаром		200/200

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.

Фактически выявлено следующее:

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)
Пшено	ООО «Алекс Фудс» 29.01.2019	31.05.2019 № 44943	До 08.01.2022	
Рис	ООО «Компания Ангстрем Трейдинг» от 06.05.2019	№ 49063 от 14.06.2019	До 08.01.2022	
Масло	ООО «Маслозавод Нытвенский» от 10.05.2019	№ 996703 от 18.06.2019	До 26.10.2020	-
Молоко	ООО «Маслозавод Нытвенский» от 24.06.2019	№ 658 от 24.06.2019	До 19.04.2021	-
Сахар	АО Малеузский сахарный завод 2018г	№ 68882 от 05.06.2019	До 15.09.2019	-
Чай	ООО «ОРИМИ» 12.2018	№ 44943 от 31.05.2019	До 17.08.2021	-

3.

4. Безопасность 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 соответствующей форме (приложение 9 СанПиН 2.4.4.2599-10).

Фактически выявлено следующее.

4.1. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологической карты не предоставляется возможным, так как во время проведения проверки завтрак уже закончился

4.2. представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 31.05.2019 № 3, состав: начальник лагеря Костарева Т.В., зав. производством Богатырева С.И., медработники Дементьева Т.В., Кольцова Л.П.

4.3. В журнале бракеража за каждое блюдо поставлено 3 подписи.

4.4. Снятие бракеража осуществляется до накрытия столов.

Выводы:

При организации питания в МАОУ «СОШ № 135» 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. для приготовления блюд используются продукты питания, качество и безопасность которых подтверждено сопроводительными документами;
- 1.4. блюда накрываются на столы после снятия бракеража комиссией, что свидетельствует об осуществлении контроля за соблюдением рациона питания и безопасностью сырья и готовой продукции при организации питания в летнем школьном оздоровительном лагере.

Предложения:**Предложения:**

1. Директору МАОУ «СОШ № 135» г. Перми Куляпину А.С.:
 - 1.1. продолжить работу в текущем режиме

Срок: постоянно

Председатель:

Члены комиссии:

Бреничева

Бреничева О.Г.

Метелева
Вандышева
Пчелинцева

Метелева Л.Г.

Вандышева В.А.

Пчелинцева А.А.

Экземпляр акта получен "9" июня 2019 г., о необходимости согласования акта в течение 2 рабочих дней извещен.

директор школы №135 Перми А.С. Куляпин

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

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

директор школы №135 Перми А.С. Куляпин

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись)