

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



АКТ

о результатах проведения выездной внеплановой проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в муниципальном общеобразовательном учреждении города Перми МАОУ «СОШ № 127» 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:

Бреничева

Ольга Германовна

- и.о.начальника отдела образования

Мотовилихинского 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 № 127» г.Перми (далее – СОШ № 127)

Адрес юридический: 614077, г. Пермь, ул.Крупской, 80

Адрес фактический: 614077, г. Пермь, ул. Крупской, 80

Руководитель объекта контроля:

И.о.директора Кренинг Елена Александровна

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 24 мая 2019 г. № Л-17-06.2019 г. между СОШ № 127_ и ООО «Вкус и Качество» (далее – Договор).

1.2. представлено примерное 14 -дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю (экспертное заключение 59.55.17.000.М.000321.04.19 от 23.04.2019 г.) и руководителем СОШ № 127;

1.3. ежедневное меню вывешено в обеденном зале;

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
10	Завтрак	Каша манная Молочная	150-200/200-250	200/250, По результату взвешивания 200/250
		Сосиски, запеченные в тесте	-	55 По результату взвешивания 60
		Чай с лимоном	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)
Масло	ООО «Маслозавод Нытвенский» от 27.05.2019	№ 962502 от 31.05.2019	До 26.10.2020	-
Молоко	ООО «Маслозавод Нытвенский» от 17.06.2019	№ 993872 от 17.06.2019	До 19.04.2021	-
Манная крупа	АО «Пермский мукомольный завод» 16.05.2019	№ 44946 от 31.05.2019	До 30.09.2019	-
Сосиски	ООО «Мясокомбинат «Кунгурский» от 17.06.2019	№ 3502 от 19.06.2019	До 20.02.2020	№ ЭД-000281858 от 19.06.2019
Чай	ООО «ОРИМИ» от 02.2019	№ 34127 от 25.04.2019	До 17.08.2022	
Груши	ООО «ОЛИВИЯ» от 06.06.2019	№ 1138 от 17.06.2019	До 11.11.2019	
Лимон	ООО «ASIAFOOD» от 18.05.2019	№ 764 от 31.05.2019	До 16.10.2019	

3. 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 соответствии с рекомендуемой формой (приложение 9 СанПиН 2.4.4.2599-10).

Фактически выявлено следующее.

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

Наименование блюда	Показатель соответствия		
	По виду	По вкусу	Примечание

Каша манная Молочная	хор	хор	
Сосиски, запеченные в тесте	хор	хор	
Чай с лимоном	хор	хор	

3.2. представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 27.05.2019 № 150, состав: начальник агеря, медицинский работник, заведующий производством.

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

3.4. Снятие бракеража осуществляется до накрытия столов.

Выводы:

При организации питания в МАОУ «СОШ № 127» г.Перми:

1.1. ежедневное меню соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 по составу / 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. Представлены сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания;

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:

1. И.о.директора МАОУ «СОШ № 127» г. Перми КренингЕ.А.:

1.1. не допускать нарушений СанПиН 2.4.4.2599-10

Срок: постоянно

Председатель:

Члены комиссии:

Бреничева
Метелева

Бреничева О.Г.

Метелева Л.Г.

Вандышева В.А.

Пчелинцева А.А.

Экземпляр акта получен "24" июня 2019 г., о необходимости согласования акта в течение 2 рабочих дней извещен.

и.о. директора Кренинг Е.А. *ЕА*

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

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

и.о. директора Кренинг Е.А. *ЕА*

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись)