

Начальник управления имуществом
комплексом департамента образования
администрации города Перми
_____/Р.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 «Школа – интернат № 113 для детей с ОВЗ» 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:

Алексеева О.В. – начальник отдела образования Кировского района департамента образования администрации г. Перми

Члены комиссии:

Александрова Э.Р. – ведущий специалист отдела образования Кировского района департамента образования администрации г. Перми

Метелева Л.Г. – начальник сектора по организации питания департамента образования администрации города Перми

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

Объект контроля: МАОУ «» г.Перми

Адрес юридический: 614042, г.Пермь, ул. Богдана Хмельницкого, 13.

Адрес фактический: 614042, г.Пермь, ул. Богдана Хмельницкого, 13.

Руководитель объекта контроля: директор МАОУ «Школа – интернат № 113 для детей с ОВЗ» г. Перми Крутикова Татьяна Николаевна.

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 МАОУ «Школа – интернат № 113 для детей с ОВЗ» г.Перми.

1.2. представлено примерное 10-дневное меню лагеря досуга и отдыха, утвержденное директором МАОУ «Школа – интернат № 113 для детей с ОВЗ» г.Перми

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
4	завтрак	Каша рисовая молочная жидкая	150-200	200/250
4	завтрак	Чай с молоком	200	200
4	завтрак	Колбаса вареная		55/80
4	обед	Салат из белокочанной капусты	60/100	100/100
4	обед	Рассольник домашний	200/250	250
4	обед	Котлета	75/100	80/120

		куриная		
4	обед	Макаронные изделия отварные	150/180	150/230
4	обед	Компот из смеси сухофруктов	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.

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	ИП Байдин Д.Н. от 30.05.2019		-	№ 2021240668 от 30.05.2019
Кура сырье	ООО Агрофирма «Октябрьская» от 18.05.2019			№ 2021659236 от 30.05.2019
Яйцо	ЗАО «Птицефабрика «Чайковская» от 15.06.2016	№ 2044 от 19.06.2019		№ 2125428280 от 18.06.2019
Масло	ООО «Феникс», 72,5%, от 05.05.2019	№ 2044 от 19.06.2019	13.03.2020	-
Молоко	ООО «Молзавод «Калинино» от 19.06.2019	№ 2044 от 19.06.2019	08.01.2020	-
Сметана	ЗАО «Молоко» от 20.06.2019	№ 2044 от 19.06.2019	27.07.2020	-
Кефир	ЗАО «Молоко» от 17.06.2019	№ 2000 от 17.06.2019	27.07.2020	-

Картофель	ООО «Орландо» урожаем 2019	№ 1972 от 14.06.2019	21.09.2021	
Капуста	«RADO- FRUIT», 2019	№ 1972 от 14.06.2019	08.02.2020	
Свекла	«RADO- FRUIT», 2018	№ 1972 от 14.06.2019	08.02.2020	
Яблоки	«RADO- FRUIT», 2018	№ 2014 от 18.06.2019	08.02.2020	
Апельсины	«PRODUCTORE S ARGENTINOS INTEGRADOS», 2018	№ 1972 от 14.06.2019	04.02.2021	

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. представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 31.08.2019 № СЭД-059-01-06-168, состав: медицинский работник, сотрудники от школы, заведующий производством, дежурный администратор.

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

Выводы:

При организации питания в МАОУ «Школа – интернат № 113 для детей с ОВЗ» г.Перми:

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

1.2. примерное 10-дневное меню не согласовано руководителем лагеря, ежедневное меню согласовано руководителем лагеря;

1.3. представлены сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания;

1.4. качество приготовленных блюд оценить не представляется возможным, т.к. на момент проверки блюда находились на стадии приготовления;

1.5. блюда накрываются на столы после снятия бракеража, 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 «Школа – интернат № 113 для детей с ОВЗ» г.Перми Крутиковой Т.Н.:

1.1. обеспечить устранение нарушений СанПиН 2.4.4.2599-10 в части соблюдения рациона питания воспитанников;

Срок: незамедлительно.

1.2. обеспечить контроль работы персонала за организацией питания в лагере досуга и отдыха

Срок: постоянно.

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

Срок: 28.06.2019.

Председатель:

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

(должность, подпись, расшифровка подписи)

Члены комиссии:

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

(должность, подпись, расшифровка подписи)

Метелева Л.Г. – начальник сектора по организации питания департамента образования администрации города Перми _____

(должность, подпись, расшифровка подписи)

Экземпляр акта получен " ____ " _____ 20__ г., о необходимости согласования акта в течение 2 рабочих дней извещен.

_____ (Руководитель Т.М.)
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

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

_____ (Руководитель Т.М.)
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля)