

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 «Лицей №3» 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:

Оборина С.Н. - начальник отдела образования Индустриального района

Члены комиссии:

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

Одинцова Е.В. - ведущий специалист отдела образования Индустриального района департамента образования администрации города Перми

Пчелинцева А.А. - ведущий специалист 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 «Лицей № 3» г.Перми

Адрес юридический: 614088, г.Пермь, ул. Архитектора Связева,17

Адрес фактический: 614088, г.Пермь, ул. Архитектора Связева,17

Руководитель объекта контроля: Владимир Александрович Штэфан

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 на основании договора на оказание услуги по организации общественного питания учащихся в лагере досуга и отдыха от 03.06.2019 № 1 между МАОУ «Лицей № 3» г. Перми и ИП Мальцева И.Д. (далее – Договор).

1.2. представлено примерное 12-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю и руководителем лагеря (экспертное заключение от 09.10.2018 г. № 59-00-09/10-1810-2018);

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	
			70/30	80/30	70/30	80/30
11	Завтрак	Тефтели из говядины в молочном соусе	70/30	80/30	70/30	80/30
		Каша гречневая рассыпчатая	150	180	150	180
		Чай с сахаром	200	200	200	200
		Хлеб пшеничный йодиров.	40	50	40	50
		Фрукты свежие (яблоко)	100	150	100	150

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 (говядина)	ООО «Енисей-Универсал» 17.05.2019	Б-00024825 от 10.06.2019 ИП Дворников В.И.	по 21.07.2020	№ 2078997775 от 10.06.2019
Масло	ИП Клюкин В.В.	№5371 от 10.06.2019 ИП Санникова Е.Ф	по 24.07.2023	-
Молоко	ООО «Раздолье»	№5371 от 10.06.2019 ИП Санникова Е.Ф	по 26.12.2020	-

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
Тефтели из говядины в молочном соусе	хорошо	хорошо	
Каша гречневая рассыпчатая	хорошо	хорошо	
Чай с сахаром	хорошо	хорошо	

3.2. представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 03.06.2019 № 059-08/18-01-18/4-36, состав: медицинский работник, начальники лагеря (2), заведующая 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 «Лицей № 3» г.Перми:

- 1.1. ежедневное меню соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10;
- 1.2. примерное 12-дневное меню согласованно руководителем лагеря;
- 1.3. представлены сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность поставляемых продуктов питания;
- 1.4. качество приготовленных блюд хорошее;
- 1.5. блюда накрываются на столы после снятия бракеража, что свидетельствует об осуществлении контроля.

Председатель:

Оборина С.Н. - начальник отдела образования Индустриального района



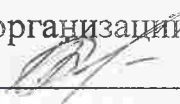
Члены комиссии:

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

Одинцова Е.В. - ведущий специалист отдела образования Индустриального района департамента образования администрации города Перми



Пчелинцева А.А. - ведущий специалист сектора по организации питания департамента образования администрации города Перми



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



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

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



(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля)