

Начальник управления имуществом  
комплексом департамента образования  
администрации города Перми  
/Р.Р.Царипова/  
" \_\_\_\_\_ 2021 г.



### АКТ

#### о результатах проведения выездной плановой проверки организации питания с фотофиксацией в лагере досуга и отдыха в МАОУ «Гимназия №5» 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 имуществом комплексом департамента образования администрации города Перми

##### Члены комиссии:

Кулик О.В. - и.о. начальника отдела образования Мотовилихинского 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 «Гимназия №5» г.Перми

Адрес юридический: г.Пермь, ул.Ким, д.90

Адрес фактический: г.Пермь, ул.Ким, д.90

#### Руководитель объекта контроля:

Москалева Елена Андреевна

**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 ИП Хакимуллина А.Г. на основании договора на оказание услуги по организации питания в лагере досуга и отдыха от 25.05.2021 № 059-02-01-64.1 между МАОУ «Гимназия №5» г. Перми и ИП Хакимуллина А.Г..

Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат, не скользящая обувь с закрытым носком), работают в перчатках и масках(одноразовых).

## **2. Санитарная зона перед столовой:**

санитарное состояние раковин, кранов: приемлемое, чистое;  
 умывальники (количество шт.) - 3 шт. (норма 1 кран на 20 посадочных мест);  
 сушилки или одноразовые полотенца - 2 сушилки 1 контейнер с бумажными  
 полотенцами (норма: 2 сушилки);  
 мыло (количество шт.) 3 дозатора мыла, 2 дозатора антисептика(1 локтевой,  
 1 безконтактный);  
 горячая вода имеется.

### **Примечание**

Санитарная зона приятная, опрятная, без подтеков и луж.

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

Столовая теплая, уютная, светлая. Шторы из легкой органзы. Цветовая палитра и оформление выдержаны в едином стиле.

## **4. Готовность обеденного зала к приему пищи:**

график уборки столов имеется, ведется своевременно, отметка присутствует;  
 график уборки обеденного зала имеется, ведется своевременно, отметка присутствует;  
 график проветривания согласно температурному режиму;  
 рециркулятор имеется, журнал учета времени ведется;  
 крошки и остатки пищи на столах отсутствуют;  
 полосы и разводы на столах отсутствуют;  
 крошки и остатки пищи под столами выявлены в незначительных количествах.

### **Примечание**

После приема пищи на полу выявлены крошки, но перед очередным накрытием столов, проведена влажная уборка с использованием дез средства. Перед началом приема пищи следующего отряда, крошки на полу отсутствовали.

## **5. Сервировка стола:**

салфетки одноразовые в подставках имеются в достаточном количестве;  
 столовые приборы в достаточном количестве в подставке на столе и на раздаче.  
 Гнутых, плохопромытых приборов не выявлено;

## **6. Состояние используемой столовой посуды и столовых приборов:**

тарелки, бокалы без трещин, сколов, сухие  
 столовые приборы не гнутые, чистые, сухие.

## **7. Процесс накрывания и приема пищи:**

график питания, утвержденный приказом имеется, соответствует распорядку дня в ЛДО;  
 накрывание осуществляют сотрудники пищеблока;  
 накрывание за 5-7 мин. до времени приема пищи;  
 контроль процесса приема пищи осуществляет учитель, закрепленный за отрядом.

## **8. Питьевой режим:**

доступ к питьевой воде свободный;

организован в форме куллера с бутылированной питьевой водой и одноразовыми стаканчиками в специальной подставке;  
подносы для чистой, грязной посуды не требуются, рядом с кулером стоит мусорка для использованных одноразовых стаканчиков.

#### 9. Примерное 18-дневное и фактическое меню:

примерное меню для двух возрастных групп 7-11 и 12-18 лет имеется ;  
утверждение организатором питания имеется;  
согласование руководителем образовательного учреждения имеется  
ежедневное меню в обеденном зале представлено и соответствует раздаче;  
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	Плов из отварной говядины	200	200	213
	Помидоры и огурцы свежие подгарнир.	60	60	62

соответствие фактического меню примерному меню:

по набору блюд соответствует 4 из 4, по выходам блюд соответствует ;  
соответствие фактического меню данным журнала бракеража готовой кулинарной продукции соблюдено, в журнале бракеража также ведется контроль веса продукции;

наличие технологических карт и их соответствие используемому Сборнику рецептов технологические карты представлены на каждое блюдо и на каждую возрастную категорию (1-77 и 12-18 лет).

#### 10. Бракеражная комиссия:

реквизиты приказа о бракеражной комиссии №191 от 30.12.2020;  
состав комиссии: представитель школы(по согласованию), медицинский работник, заведующий производства;  
ведение журнала бракеража готовой продукции ведется своевременно, производится контрольное взвешивание;  
снятие бракеража осуществляется до накрытия столов за 20-30 минут.

#### 11. Осуществление контроля за организацией питания:

стоимость питания 2х - разового питания для детей 7-11 лет / 12-18 лет составляет 230 руб.(106 завтрак,124 обед) / 260(130 завтрак, 130 обед) руб. соответственно.

реквизиты приказа о создании административной комиссии

№125/1 от 31.08.2020 ;

акты проверок административной комиссии, в том числе в ЛДО

ежемесячные, последний от 11.05.2021. Планируемая дата очередного контроля 15-16.06.2021;

реквизиты приказа о создании общественной комиссии

№125 от 31.08.2020 ;

акты проверок общественной комиссии, в том числе в ЛДО

ежемесячные, последний от 12.05.2021. Планируется 16-17.06.2021 очередная проверка;

протоколы лабораторных испытаний

представлены от 10.02.2021 №2474, 2475, от 15.02.2021 №2476,2477, .

## 12. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологических карт

Наименование блюда	Показатель соответствия			
	По цвету	По запаху	По вкусу	Примечание
Плов из отварной говядины	Светлый рис, темное мясо, оранжевые вкрапления моркови	Ароматный, мясной	Вкус насыщенный, мясной. Мясо мягкое, однородное, без жилок. В меру соленый	Рис рассыпчатый

### Выводы:

При организации питания в МАОУ «Гимназия №5» г.Перми в лагере досуга и отдыха замечания не выявлены, что свидетельствует об осуществлении должного контроля со стороны образовательного учреждения за организацией питания в летнем лагере досуга и отдыха.

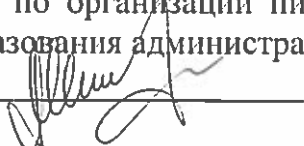
### Предложения:

1. Директору МАОУ «Гимназия №5» г. Перми Москалевой Е.А.:
- 1.1. Продолжить осуществлять контроль за организацией предоставления питания.

Срок: постоянно

### Председатель:

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



**Члены комиссии:**

И.о. начальника отдела образования Мотовилихинского района  
департамент образования администрации города Перми  
Кулик О.В. \_\_\_\_\_

Экземпляр акта получен " " 2021 г.

(должность руководителя отдела контроля, печать, расшифровка подписи)



*Москалева Е.А., директор.*