

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

М.П.

АКТ

о результатах проведения выездной внеплановой проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в муниципальном общеобразовательном учреждении города Перми МАОУ «Гимназия № 5» 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:

| | |
|-------------------------------|--|
| 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 имуществом комплекса департамента образования администрации города Перми |
| Пчелинцева Александра Андреевна | - ведущий специалист сектора по организации питания управления имуществом 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 «Гимназия № 5» г.Перми (далее – Гимназия № 5)

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

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

Руководитель объекта контроля: Москалева Елена Андреевна

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 ИП Хакимуллина А.Г. на основании договора на оказание услуги по организации общественного питания учащихся в лагере досуга и отдыха от 03.06.2019 б/н между Гимназия № 5 и ИП Хакимуллина А.Г. и от 03.06.2019 № 1 между МАОУ «СОШ № 50» и ИП Хакимуллина А.Г. (далее – Договор).

1.2. представлено примерное 18-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю от 28.02.2019 № 554-ЦА 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 11-18 лет | Выход порций по ежедневному меню для учащихся 11-18 лет |
|---------------|---------------------------------|--------------------|---|---|
| 11 | Завтрак | Каша дружба | 200-250 | 300 316 по результату взвешивания |
| | | Бутерброд с маслом | | 20+20 22+20 по результату взвешивания |
| | | Какао с молоком | 200 | 200 200 по результату взвешивания |
| | | Яблоко | 100 | Шт 2шт на 306гр по результату взвешивания |

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) |
|-------------------|--|---|--|--|
| Пшеница | АО «Урбахский комбинат хлебопродукции» 21.03.2019 | №817 от 08.05.2019 | До 16.01.2021 | |
| Рис | ООО «Кубанская крупяная компания» 12.02.2019 | № 7980 от 23.05.2019 | До 16.04.2021 | |
| Какао | ООО «Стандарт» 01.04.2019 | № 37950 от 13.05.2019 | До 29.01.2021 | - |
| Масло сливочное | ООО «Ильинская творожная компания» от 17.06.2019 | № 1673 От 17.06.2019 | До 17.08.2019 | - |
| Молоко | ООО «Ильинская творожная компания» от 17.06.2019 | № 1673 От 17.06.2019 | До 05.07.2021 | - |
| Мука (для хлеба) | АО «Пермский мукомольный завод» 20.05.2019 | № 46852 от 07.06.2019 | до 30.09.2019 | - |
| Сахар (для хлеба) | ООО «Бунинский сахар» 08.06.2019 | № 8879 от 11.06.2019 | До 07.08.2019 | |
| Дрожжи | ООО «САФ-Нева «Рекорд»» от 07.06.2019 | № 8879 от 11.06.2019 | До 19.07.2019 | |
| Яблоко | АО «Фирма Агрокомплекс» 05.06.2019 | № 294 от 17.06.2019 | До 28.06.2021 | |

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 |
| Бутерброд с маслом | хорошо | хорошо | |
| Каша дружба | хорошо | хорошо | |

3.2. представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 25.12.2017 № 120, состав: Шуванова М.А., Смирнова Н.Ю., Понявина Е.Н.

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 «Гимназия № 5» 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.

1.5. качество приготовленных блюд оценивается как «Хорошо»;

Предложения:

Предложения:

1. Директору МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми Москалевой Е.А.:

1.1. продолжить работу в текущем режиме

Председатель:

Срок: постоянно

Члены комиссии:

Бреничева О.Г.

Метелева Л.Г.
Вандышева В.А.
Пчелинцева А.А.

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

директор Москалева Е.А. Москалева

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

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

директор Москалева Е.А. Москалева

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись)