

Начальник управления  
имущественным комплексом  
департамента образования  
администрации города Перми  
/Р.Р.Шарипова/  
2019 г.



### АКТ

#### **о результатах проведения выездной внеплановой проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в муниципальном общеобразовательном учреждении города Перми МАОУ «СОШ № 41» г. Перми**

На основании приказа начальника департамента образования от 03.06.2019 № 059-08-01-09-455 «О проведении выездных внеплановых проверок организации питания с фотофиксацией в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»

**Комиссия в составе:**

**Председатель:**

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

**Члены комиссии:**

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

Четина Е.Н. – ведущий специалист отдела образования Свердловского района 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 № 41» г.Перми (далее – СОШ № 41)

Адрес юридический: Серебрянский проезд, 9

Адрес фактический: Серебрянский проезд, 9

Руководитель объекта контроля: Гладнев Игорь Алексеевич

**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.

Представлен приказ от 09.04.2019 № СЭД-059-08/61-4101/4-31 «Об организации работы лагеря досуга и отдыха», в соответствии с которым начальником в лагере досуга и отдыха детей назначена Абдулнасырова Наиля Хафисовна.

Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, питание воспитанников лагеря на работников лагеря не возложена, следовательно, ответственность лежит на руководителе СОШ № 41.

### **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 должно быть вывешено меню, в котором указываются сведения о названиях блюд и их объемах.

Фактически установлено следующее.

1.1. Питание предоставляется ИП Голдобина Н.Ю. на основании договора на оказание услуги по организации общественного питания учащихся в лагере досуга и отдыха от 25.05.2019 г. № 3 между СОШ № 41 и ИП Голдобина Н.Ю. (далее – Договор).

1.2. представлено примерное 10-дневное меню, для организации 2-х разового питания детей в возрасте 7-10 лет и от 11-18 лет в лагерях досуга и отдыха при общеобразовательных учреждениях, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю (экспертное заключение от 11.04.2017 № 825-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 7-10/11-18 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 7-10/11-18 лет
9	завтрак	Каша «Янтарная»	150-200/200-250	150 / 200
9	завтрак	Салат из моркови с изюмом	60-100/100-150	60 / 100
9	завтрак	Чай с лимоном	200	200/7 / 200/7
9	обед	Салат из свежих помидоров и огурцов	60-100/100-150	60/100
9	обед	Суп-лапша	200-250/250-300	250/12,5 / 250/12,5

		домашняя с курой		
9	обед	Котлета рыбная любительская	80-120/100-120	80 / 100
9	обед	Компот из кураги (с витамином С)	200	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 установлено следующее:

2.1. Наличие сопроводительных документов на продукты питания, подтверждающие их качество и безопасность представлено в таблице:

Продукт	Производитель, дата производства (по маркировке)	Декларация/свидетельство (срок действия)	Ветеринарная справка (№, дата, срок выработки)
Мясо говядина	ИП Зырянова 04.06.2019		ИП Зырянова 04.06.2019
Рыба филе горбуши	ООО «Остров»	До 01.09.2019	
Кура сырье	ООО «Удмуртская Птицефабрика» 02.06.2019	-	ООО «Удмуртская Птицефабрика» 02.06.2019
Масло	ООО «Калинино» 17.05.2019	До 2022	-
Молоко	ООО «ПермьМолоко»	До 2021	-
Картофель	ООО «Фрутомикс» 03.06.2019	До 2022	
Морковь	ИП Алиманов	До 2021	
Лук	ООО «Русь» урожай 2018	До мая 2019	
Огурцы	ИП Хабибрахманов	До 2021	
Помидоры	ТК Майский	До 2021	
Яблоки	ООО «Плодовод»	До июня 2019	

## 3. Безопасность готовой кулинарной продукции

В целях осуществления 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 установлено 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
Салат из моркови с изюмом	хорошо	хорошо	
Каша «Янтарная»	хорошо	хорошо	
Чай с лимоном	хорошо	хорошо	

3.2. представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 06.09.2018 № СЭД-059-41-01-153, состав комиссии: ответственный за организацию питания, социальный педагог, заведующий производством, медицинский работник.

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 № 41» г.Перми:

1.1. ежедневное меню соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10;

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

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

1.4. оценка соответствия блюд требованиям технологической карты – «хорошо»;

1.5. блюда накрываются на столы после снятия бракеража заведующим производством, медицинским работником, ответственным за организацию питания, что свидетельствует об осуществлении контроля.

#### **Предложения:**

Директору МАОУ «СОШ № 41» г.Перми:

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

Срок: постоянно

Председатель:

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

должность, фамилия, инициалы

Члены комиссии:

Четина Е.Н. – ведущий специалист отдела образования Свердловского района департамента образования администрации города Перми \_\_\_\_\_

Пчелинцева А.А. – ведущий специалист сектора по организации питания департамента образования администрации города Перми \_\_\_\_\_

Экземпляр акта получен "26" июня 2019., о необходимости согласования акта в течение 2 рабочих дней извещен,

директор МАОУ СОШ №41 пермь Гладнев А.А. \_\_\_\_\_

(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, подпись)