



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

### АКТ

#### **о результатах проведения выездной внеплановой проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в муниципальном общеобразовательном учреждении города Перми МАОУ «Гимназия № 31» 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: начальник отдела образования Дзержинского района Дунаева М.И.  
должность, фамилия, инициалы

Члены комиссии:

начальник сектора по организации питания управления имуществом комплекса департамента образования администрации города Перми Метелева Л.Г.  
должность, фамилия, инициалы

ведущий специалист сектора по организации питания управления имуществом комплекса департамента образования администрации города Перми Пчелинцева А.А.  
должность, фамилия, инициалы

ведущий специалист отдела образования Дзержинского района Загуляева Е.Е.  
должность, фамилия, инициалы

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

Объект контроля: МАОУ «Гимназия № 31» г.Перми  
Адрес юридический: г. Пермь, ул. Подлесная, 37;  
Адрес фактический: г. Пермь, ул. Подлесная, 37;  
Руководитель объекта контроля:  
и.о. директора Салюкова Светлана Анатольевна.

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 детей в летнем лагере с дневным пребыванием осуществляется учреждением.

1.2. представлено примерное 10-дневное меню на сезон весна – лето для организации питания учащихся в возрасте 7-10 и 11-18 лет МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю (№ 512-ЦА от 06.03.2019 г.).

1.3. ежедневное меню в обеденном зале вывешено, утверждено руководителем учреждения и согласовано начальником лагеря;

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
День	обед	Суп картофельный с макаронными изделиями	200/250	200/250
		Салат из капусты с огурцом	100	100
		Рыба, тушенная в сметанном соусе	120/140	120/140
		Рис отварной	200	200
		Хлеб пшеничный		60
		Хлеб ржаной		60
		Напиток из шиповника	200	200
		Апельсин		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)	Декларация/свидетельство (срок действия)	Ветеринарная справка (номер, срок действия)
Горбуша потрашенная б/г	Камчатский край 29.07.2018		№ 2079043082 от 10.06.2019
Филе без кожи из мяса цыплят-бройлеров	ООО «Удмуртская птицефабрика» 11.06.2019		№ 2079043584 от 10.06.2019
Яйцо	ООО «Нижнетагилская птицефабрика» 24.05.2019		№ 2079041346 от 10.06.2019
Картофель очищенный	Удмуртия 03.06.2019	17.09.2018-10.07.2019	
Капуста	Удмуртия 09.06.2019	15.11.2016-14.11.2019	
Яблоки	Краснодарский край 03.06.2019	20.06.2018-19.06.2019	
Груши	Аргентина	04.02.2019-31.07.2019	

### 3. Бракераж готовой кулинарной продукции

В целях производственного контроля за доброкачеством 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
Суп картофельный с макаронными изделиями	хорошо	хорошо	
Салат из капусты с огурцом	хорошо	хорошо	
Рыба, тушенная в сметанном соусе	хорошо	хорошо	
Рис отварной	хорошо	хорошо	

3.2. представлен приказ от 31.08.2018 № 124/3-ОД «О составе бракеражной комиссии на 2018-2019 учебный год», состав: 2 представителя учреждения, медсестра, заведующая производством столовой.

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

### Выводы:

При организации питания в МАОУ «Гимназия № 31» г.Перми:

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

1.2. представлено примерное 10-дневное меню на сезон весна – лето для организации питания учащихся в возрасте 7-10 и 11-18 лет МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю (№ 512-ЦА от 06.03.2019 г.).

1.3. для приготовления блюд используются продукты питания, качество и безопасность которых подтверждено сопроводительными документами;

1.4. качество приготовленных блюд хорошее;

1.5. блюда накрываются на столы после снятия бракеража своевременно.

### Предложения:

1. И. о. директору МАОУ «Гимназия № 31» г. Перми Салюковой С.А. продолжить осуществление контроля за организацией питания в учреждении.

Председатель:

Начальник отдела образования Дзержинского района  
департамента образования  
(должность, подпись, расшифровка подписи)

Дунаева М.И.

Члены комиссии:

начальник сектора по организации питания управления  
имущественного комплекса департамента образования  
администрации города Перми  
(должность, подпись, расшифровка подписи)

Метелева Л.Г.

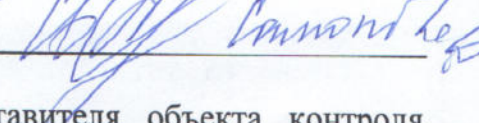
ведущий специалист сектора по организации  
питания управления имущественного комплекса  
департамента образования  
администрации города Перми  
(должность, подпись, расшифровка подписи)

Пчелинцева А.А.

ведущий специалист отдела образования  
Дзержинского района  
(должность, подпись, расшифровка подписи)

Загуляева Е.Е.

Экземпляр акта получен "01" июня 2019 г., о необходимости согласования  
акта в течение 2 рабочих дней извещен.

на и.р. МАОУ "Гимназия 31" г. Перми   
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля,  
подпись, расшифровка подписи)

