

Начальник управления  
имущественным комплексом  
департамента образования  
администрации города Перми  
/Р.З.Валиева/

«25» октября 2023 г.

М.П.

**АКТ**  
**о результатах внеплановой выездной проверки**  
**организации питания в МАОУ «СОШ № 61» г. Перми**

На основании приказа начальника департамента образования администрации города Перми от 04.10.2023 № 059-08-01-09-791 «О проведении внеплановых выездных проверках организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»

**Комиссия в составе:**

**Председатель:**

Соболева И.В. – начальник отдела функционирования сети управления имущественным комплексом департамента образования администрации города Перми

**Члены комиссии:**

Корекова Д.С. – главный специалист отдела функционирования сети управления имущественным комплексом департамента образования администрации города Перми

Лопатина К.О. – главный специалист отдела функционирования сети управления имущественным комплексом департамента образования администрации города Перми

Люц О.В. – консультант отдела функционирования сети управления имущественным комплексом департамента образования администрации города Перми

С 16.10.2023 по 25.10.2023 составили настоящий акт о результатах проверки организации питания учащихся МАОУ «СОШ № 61» г.Перми

**Объект контроля:**

МАОУ «СОШ № 61» г. Перми (далее – СОШ № 61, школа)

Адрес юридический: г. Пермь, ул. Николая Островского, д. 46а.

Адрес фактический: г. Пермь, ул. Николая Островского, д. 46а.

**Руководитель объекта контроля:**

Директор МАОУ «СОШ № 61» г. Перми Костарева Екатерина Анатольевна

**Цель проверки:** проверка фактов, указанных в обращении законного представителя учащегося школы, а именно: качество питания.

**Законы и нормативно-правовые акты, используемые в ходе проверки:**

	Наименование	Далее по тексту
1	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ	273-ФЗ
2	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3	СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
4	Постановление администрации города Перми от 20.06.2012 № 310 «Об утверждении формы договора аренды объектов муниципального недвижимого и движимого имущества, формы акта приема-передачи объекта по договору аренды объектов муниципального недвижимого и движимого имущества»	Постановление от 20.06.2012 № 310
5	Приказ начальника департамента образования администрации города Перми от 24.09.2019 № 059-08-01-09-918 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми» (в ред. от 06.09.2022 № 059-08-01-09-762)	Приказ от 24.09.2019 № 059-08-01-09-762
6	Приказ начальника департамента образования администрации города Перми от 28.08.2023 № 059-08-01-09-703 «Об организации питания в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2023-2024 учебном году»	Приказ от 28.08.2023 № 059-08-01-09-703

**В ходе проверки выявлено следующее:**

Организатор питания в СОШ № 61 – ИП Голдобина Наталья Юрьевна работает по договору на оказание услуги по организации питания от 25.06.2018 (далее - договор).

На основании п.1.1 договора предметом договора является обеспечение обучающихся основным (горячим) питанием, дополнительным питанием и бесплатным питанием льготных категорий учащихся, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и другими нормативными документами, регламентирующими деятельность организации общественного питания.

В соответствии с п.2.1.4 Договора Учреждение проверяет ход и качество организации питания, предоставляемого Поставщиком. В случае ненадлежащей организации питания Учреждение имеет право потребовать незамедлительного устранения недостатков.

**1. Проверка санитарной зоны.**

Установлено 7 раковин. Количество раковин соответствует числу посадочных мест. Раковины и краны промыты. Горячая вода в кране имеется. Имеются сушилки для рук (3шт). Установлен настенный локтевой дозатор для

дезинфекции рук. В санитарной зоне умывальные раковины обеспечены равным количеством мыла. Санитарная зона оснащена ведрами для сбора мусора.

**Таким образом,** состояние санитарной зоны в полной мере соответствует требованиям.

## **2. Проверка процесса накрывания столов и приема пищи детьми.**

В день проверки 26.10.2022 учащимся 1-4 классов в 15-20 на столы накрыты комплексы обед (салат капустный, суп «Борщ с капустой и картофелем» со сметаной, котлета «Школьная», пюре картофельное на молоке с маслом, сок фруктовый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной).

Накрытие блюд началось за 5 минут, до начала перемены. Блюда на стол подаются горячими. Персонал пищеблока работает в средствах индивидуальной защиты (перчатки, маски). Столовые приборы (ложки и вилки) стальные, без дефектов и повреждений. Тарелки без сколов и трещин, чистые, без подтеков. Визуально порции выданы одинакового размера.

Педагоги обеспечивают общественный порядок в столовой, контроль соблюдения личной гигиены обучающимися перед едой не ведется.

После приема пищи производится уборка столов, обеденный зал проветривается.

**Таким образом,** санитарное состояние соответствует требованиям санитарных норм.

## **4. Контроль взвешивания блюд.**

Произведено контрольное взвешивание отдельных блюд взятых со столов:

Наименование блюда	Выход порции в соответствии с примерным меню для учащихся 11-18 лет, гр.	Выход порций в соответствии с ежедневным меню для учащихся 11-18 лет, гр.	Выход порций по результатам контрольного взвешивания, гр.
Суп «борщ с капустой и картофелем» со сметаной	250\5гр.	250/5гр.	264гр.
Котлеты домашние	100	100	506гр./5=101
КОНТРОЛЬНОЕ БЛЮДО: Салат капустный + пюре картофельное + котлета школьная	105+180+100гр=385	105+180+100гр=385	383гр.

**Таким образом,** фактический выход блюд соответствует выходу блюд ежедневного меню.

## **5. Проверка соблюдения рациона питания.**

Основное (горячее) питание обучающихся в школе должно быть организовано в соответствии с 12-дневным меню.

Примерное меню в полной мере соответствует ежедневному меню по выходу и составу блюд.

Ежедневное меню учащихся 7-11 лет в полной мере соответствует данным бракеражного журнала готовой продукции:

**Таким образом,** рацион питания учащихся 7-11 лет соответствует примерному 12-дневному меню.

#### **6. Анализ работы бракеражной комиссии.**

Представлен журнал бракеража готовой продукции за 16.10.2023.

При анализе данных журнала бракеража готовой продукции выявлено следующее:

16.10.2023 тремя членами бракеражной комиссия приняты к реализации все блюда обеда (салат капустный, суп «Борщ с капустой и картофелем» со сметаной, котлета «Школьная», пюре картофельное на молоке с маслом, сок фруктовый, хлеб пшеничный, хлеб ржаной);

16.10.2023 в ходе проверки комиссией департамента образования проведен бракераж блюд: суп « борщ с капустой и картофелем» со сметаной, котлета «Школьная», пюре картофельное на молоке с маслом. Выявлено следующее: в соответствии с предоставленной технологической картой № 19 на блюдо «котлета школьная» соответствует данным представленной технологической карты №19.

Остальные блюда: борщ с капустой и картофелем, пюре картофельное по органолептическим свойствам соответствуют данным технологических карт.

**Таким образом,** бракеражная комиссия должным образом исполняет, возложенные на нее обязанности. Замечаний не выявлено.

#### **7. Лабораторные исследования.**

В целях оценки обеспечения СОШ № 61 контроля за соблюдением номенклатуры и полноты лабораторных исследований, запрошены результаты испытаний за 2023-2024 учебный год. В I четверти в СОШ № 61 проведены лабораторные испытания по результатам, которых выявлено:

№ п/п	Наименование лабораторно-инструментальных исследований	Данные о проведении лабораторно-инструментальных исследований в 2023 году	Заключение
1	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи, 1 раз в квартал)	Образец проба № 23788 «тефтели из говядины (паровые)» Образец проба № 23789 «каша гречневая вязкая» (протокол №23788.23, 23789.23 от 29.09.2023;	соответствуют требованиям

**Таким образом,** результаты испытаний соответствуют требованиям.

