



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ  
НАЧАЛЬНИК ДЕПАРТАМЕНТА ОБРАЗОВАНИЯ  
П Р И К А З

03.06.2019

059-08-01-09-456

**О проведении выездных  
внеплановых проверок организации  
питания с фотофиксацией в  
подведомственных муниципальных  
общеобразовательных учреждениях  
города Перми**

В целях осуществления контроля за исполнением подведомственными муниципальными общеобразовательными учреждениями города Перми Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с Положением о департаменте образования администрации города Перми, утвержденным решением Пермской городской Думы от 12 сентября 2006 г. № 224, Регламентом проведения ведомственного контроля в отношении подведомственных департаменту образования учреждений и муниципальных служащих, утвержденным приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 30 мая 2017 г. № СЭД-059-08-01-09-763

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Начальникам отделов образования районов провести с 31 мая 2019 г. по 28 июня 2019 г. выездные внеплановые проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в подведомственных муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми в соответствии с приложением к настоящему приказу.

2. Утвердить прилагаемые:

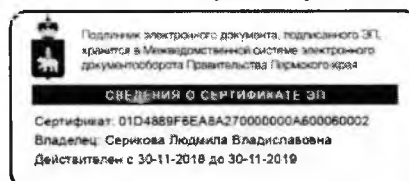
2.1. состав комиссии для проведения внеплановой выездной проверки организации питания;

2.2. форму акта о результатах проведения выездной внеплановой проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в муниципальном общеобразовательном учреждении города Перми.

3. Начальникам отделов образования районов представить до 05 июля 2019 г. акт о результатах проведения выездной внеплановой проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в муниципальном общеобразовательном учреждении города Перми.

4. Настоящий приказ вступает в силу со дня подписания.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на начальника управления имуществом комплексом Шарипову Р.Р.



Л.В. Серикова



Начальник управления  
имущественным комплексом  
департамента образования  
администрации города Перми

 /Р.Р.Шарипова/

" " \_\_\_\_\_ 2019 г.

М.П.

### АКТ

#### о результатах проведения выездной внеплановой проверки организации питания учащихся с фотофиксацией в муниципальном общеобразовательном учреждении города Перми МАОУ «СОШ № 82» г.Перми

На основании приказа начальника департамента образования от 03.06.2019 г. № 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 комиссии:

Кульбякина -и.о.начальника отдела образования  
Ольга Анатольевна Свердловского района департамента образования администрации города Перми

Члены комиссии:

Метелева - начальник сектора по организации питания  
Лидия Гербертовна управления имущественного комплекса департамента образования администрации города Перми

Четина -ведущий специалист отдела образования  
Елена Николаевна Свердловского района департамента образования администрации города Перми

Пчелинцева -ведущий специалист сектора по организации  
Александра Андреевна питания управления имущественного 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 «СОШ № 82» г.Перми

Адрес юридический: 614083, г. Пермь, ул. Суздальская 1

Адрес фактический: 614083, г. Пермь, ул. Суздальская 1

**Руководитель объекта контроля:** Тетерина Ольга Васильевна

**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 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 предоставляется ООО "Компания "Профи-груп" на основании договора на оказание услуги по организации общественного питания учащихся в лагере досуга и отдыха № 9/2 от 01.09.2018г между МАОУ «СОШ № 82» г. Перми и ООО "Компания "Профи-груп" (далее – Договор).

1.2. представлено примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю 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
	завтрак	Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая	150-200/200-250	200/ 250
		Какао с молоком	200	200
		Хлеб пшеничный	20/40	20/40
		Бутерброд с сыром	20/35	20/30 20/35
		яблоко	100	100

## 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)	Товарная накладная (№, дата, производит ель)	Декларация/ свидетельство (срок действия)	Ветеринарная справка (№, дата, срок выработки)
Помидоры	ООО «Тепличный комбинат «Майский» 19.06.2019	Товарная накладная № 1581 от 19.06.2019	До 2021	
Молоко	ООО «Велмол» 19.06.2019	Товарная накладная № 5874 от 19.06.2019	До 06.11.2019 включительно	

Сметана	ООО «Велмол» 19.06.2019	Товарная накладная № 5874 от 19.06.2019	До 06.11.2019 включительно	
Сыр	ИП Ключкин В.В. 07.06.2019	Товарная накладная № 5874 от 19.06.2019	До 2020	
Огурцы	ИП Хабибрахимов Ф.Р. 19.06.2019	Товарная накладная № 1581 от 19.06.2019	До 2021	

### 3. Бракераж 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).

3.1. Снятие пробы для оценки соответствия требованиям технологической карты (удовлетворительно, не удовлетворительно, хорошо):

Наименование блюда	Показатель соответствия		
	По виду	По вкусу	Примечание
Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая	хорошо	хорошо	
Какао с молоком	хорошо	хорошо	
Хлеб пшеничный	хорошо	хорошо	
Бутерброд с сыром	хорошо	хорошо	
яблоко			

3.2. представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 31.05.2019 г. № 059-08/87-01-08/4-178, состав: медицинский работник Ибрафимова Н.В., медицинский работник Глазырина О.В., зав. производством Чернова Н.Н., начальник лагеря Борисова Н.Г., председатель педагогического коллектива Кудрявцева Е.А.

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

Выводы:

При организации питания в МАОУ «СОШ № 82» г.Перми:

1.1. ежедневное меню соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 по составу и по выходу блюд;

1.2. примерное 10-дневное меню согласованно руководителем лагеря.

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

1.4. качество приготовленных блюд «хорошо»;

1.5. блюда накрываются на столы после снятия бракеража директором школы, медицинский работником, заведующим производством что свидетельствует об осуществлении контроля за соблюдением рациона питания и безопасностью сырья и готовой продукции при организации питания в летнем школьном оздоровительном лагере.

**Предложения:**

Директору МАОУ «СОШ 82» г.Перми

1.1 Обеспечить контроль работы персонала за организацией питания в лагере досуга и отдыха

Срок: постоянно

Председатель:

И.о. начальника отдела образования  
Свердловского района



Кульбякина  
Ольга Анатольевна

Члены комиссии:

начальник сектора по организации  
питания управления  
имущественного комплекса  
департамента образования  
администрации города Перми



Метелева  
Лидия Гербертовна

ведущий специалист отдела  
образования Свердловского района

Четина  
Елена Николаевна

ведущий специалист сектора по  
организации питания управления  
имущественного комплекса  
департамента образования  
администрации города Перми



Пчелинцева  
Александра Андреевна

Экземпляр акта получен "04" мая 2019 г., о необходимости согласования

акта в течение 2 рабочих дней извещен.

директор МАУ «СШ № 8» И.В. Гейерманов  
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

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

директор МАУ «СШ № 8» И.В. Гейерманов  
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля)