

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 предоставляется: **ООО «АВС-групп»** на основании договора на оказание услуги по организации общественного питания учащихся в лагере досуга и отдыха от 20.05.2019 № 2.

1.2. представлено примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю (дата и № экспертного заключения) № 09-14162 от 15.09.2017. 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
3	обед	Помидор свежий порц.	30/60	30/60
		Борщ с капустой и картофелем	200-250/250-300	200/250
		Котлета рыбная	75-120/100-120	70/100
		Картоф.пюре	150-200/180-230	150/200
		Компот из кураги	200/200	200/200
		Хлеб пшеничный		50/50
		Хлеб ржаной		40/40

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, производитель)	Декларация/свидетельство (срок действия)	Ветеринарная справка (№, дата, срок выработки)
Говядина котлетная	ООО «Игринский м/к», 21.05.2019		Св.№ 0085273, б/с	№1835031106, 03.11.2019
Ряженка	ОАО «Милком», 13.06.2019		АЯ09.В.02774, 12.07.2021	
Масло сливочное	ООО «Ильинская творожная компания», 03.06.219		АГ91.В.04544, 17.08.2019	

Сметана	ОАО «Милком», 13.06.2019		ПТ06.В.00399, 04.09.2020	
Сыр	ОАО «Милком», 25.05.2019		ПТ06.В.00097, 13.01.2020	
Молоко	ОАО «Милком», 12.06.2019		ПТ06.В.00392, 03.07.2020	
Ватрушка «Лакомка»	ООО «Бриош», 14.06.21149		АИ55.В.00937, 20.02.2025	
Томаты свежие	ООО «Тепличный комбинат «Майский»», 10.06.2019		АЯ54.В.10715, 07.02.2021	
Лук очищенный	ООО «Агро-вакумм», 10.06.2019		АД28.В.00598, 02.11.2020	
Картофель очищенный	ООО «Агро-вакумм», 13.06.2019		АД28.В.00598, 02.11.2020	
Морковь очищенная	ООО «Агро-вакумм», 10.06.2019		АД28.В.00598, 02.11.2020	
Капуста	ООО «Агро-вакумм», 10.06.2019		АД28.В.00598, 02.11.2020	
Фрукты сушеные	ООО «Фрутимпэкс», 08.05.2019		АГ61.В.19955, 10.09.2019	
Свекла очищенная	ООО «Агро-вакумм», 10.06.2019		АД28.В.00598, 02.11.2020	
Рыба	ООО «Атлант ЕКБ», 27.02.2019			2041418780, 10.2019

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
Помидор свежий порц.	хор	хор	
Борщ с капустой и картофелем	хор	хор	
Котлета рыбная	хор	хор	
Картоф. пюре	хор	хор	
Компот из кураги	хор	хор	
Хлеб пшеничный	хор	хор	
Хлеб ржаной	хор	хор	

3.2. представлен приказ о создании бракеражной комиссии от 31.05.2019 № 156 о/д. состав: начальник лагеря, медицинский работник, заведующий производством, ответ. за организацию питания в ЛДО.

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

Выводы:

При организации питания в МБОУ «СОШ № 45» г.Перми:

1.1. ежедневное меню не соответствует требованиям СанПиН 2.4.4.2599-10 по выходу блюд, а именно – выход рыбной котлеты для возраста 7-10л составил 70 гр, что на 5 гр.меньше положенного.

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 заведующим производством, медицинским работником, начальником лагеря,

что свидетельствует об осуществлении контроля за соблюдением рациона питания и безопасностью сырья и готовой продукции при организации питания в летнем школьном оздоровительном лагере.

Предложения:

1. Директору МБОУ «СОШ № 45»г. Перми Ломихину А.В.:

1.1. Усилить контроль за соблюдением рациона питания и безопасностью сырья и готовой продукции при организации питания в летнем школьном оздоровительном лагере.

Срок: постоянно.

Председатель:

Начальник отдела образования Орджоникидзевского района Щелконогова Т.В. 
должность, фамилия, инициалы

Члены комиссии:

Попова С.М.- ведущий специалист отдела образования Орджоникидзевского района 

Метелева Л.Г.- начальник сектора по организации питания управления имущественного комплекса департамента образования администрации города Перми 

Пчелинцева А.А.- ведущий специалист сектора по организации питания управления имущественного комплекса департамента образования администрации города Перми _____

Экземпляр акта получен 28 06 2019 г., о необходимости согласования акта в течение 2 рабочих дней извещен.

Директор А.В. Ломихин
(должность) руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

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

Директор А.В. Ломихин
(должность) руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля)

