

Начальник департамента
образования администрации
города Перми

/Л.А. Гаджиева/

20__ г.

М.П.



АКТ

о результатах проверки организации питания

в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении МАОУ «СОШ № 36» г. Перми.

На основании: приказа начальника департамента образования от 05.09.2014 № СЭД-08-01-09-814 «О проверке организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»

Комиссия в составе:

Председатель: Бячкова Н.Е. – начальник сектора по организации питания управления имущественным комплексом департамента образования

должность, фамилия, инициалы

Члены комиссии:

Катаева М.С. – ведущий специалист отдела образования Свердловского района

должность, фамилия, инициалы (располагают по алфавиту)

в период с «22» сентября 2014 г. по «30» сентября 2014 г.

составили настоящий акт проверки объекта:

муниципального автономного общеобразовательного учреждения МАОУ «СОШ № 36» г. Перми

Реквизиты объекта контроля:

Адрес юридический: ул. Лукоянова, 6

Адрес фактический: ул. Лукоянова, 6

Руководитель объекта контроля: директор МАОУ «СОШ № 36» г. Перми Колчанов Александр Леонидович

В ходе проверки установлено (Приложение 1):

- между МАОУ «СОШ № 36» г. Перми и ИП Голдобина Н.Ю. заключен договор аренды помещений пищеблока, где содержатся требования к организации питания и квалификации сотрудников пищеблока. В соответствии с п.5.8. договора аренды Арендатор обязан организовать основное (горячее) питание учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409 – 08, а в соответствии с п.3.1.2. договора аренды учреждение обязано контролировать выполнение условий договора аренды;

- изданы приказы о создании бракеражной комиссии, о назначении ответственного за организацию основного (горячего) и бесплатного питания учащихся, утверждено Положение о бракеражной комиссии;

- представлен план работы бракеражной комиссии;

- результаты контроля фиксируются в актах по результатам проверок;

2. Бесплатное питание учащимся из малоимущих семей и учащимся отдельных категорий предоставляется в соответствии с документами, подтверждающими право учащихся на получение бесплатного питания в дни посещения учебных занятий.

3. Пищеблок укомплектован штатом сотрудников. Все сотрудники своевременно прошли медосмотр, гигиеническое обучение.

4. Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409 – 08.:

- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются, что подтверждается записями в бракеражном журнале пищевых продуктов и продовольственного сырья;

5. Организация работы кухни и моечной соответствуют требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08, кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте.

6. Представлены технологические карты на все блюда по меню.
7. Выдача пищи производится после снятия пробы, результаты оценки готовых блюд фиксируются в бракеражном журнале готовой продукции.

В ходе проверки обнаружены следующие нарушения требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»

- допускаются отклонения от примерного 10-дневного меню,
- не осуществляется контроль за закладкой продуктов,

Выводы:

1. Состояние пищеблока на момент проверки соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.240908.
2. Контроль за выполнением арендатором обязательств по договору аренды и договору по организации основного (горячего) питания и бесплатного питания учащихся осуществляется не в полной мере.

Предложения:

1. Директору МАОУ «СОШ № 36» Колчанову А.Л:
 - 1.1. Организовать принятие Положения по организации питания в МАОУ «СОШ № 36» уполномоченным органом, включающим представителей родительской и педагогической общественности, создание комиссии по контролю за организацией питания с участием родительской общественности,

Срок: до 01.11.2014

- 1.2. Утвердить Положение по организации питания в МАОУ «СОШ № 36», состав комиссии по организации питания, программу производственного контроля за организацией питания,

Срок: до 01.11.2014

- 1.3. Контроль за организацией питания осуществлять в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной директором учреждения, в том числе за закладкой продуктов на основании меню-раскладок

Срок: постоянно

2. Информацию об устранении выявленных нарушений представить в сектор по организации питания департамента образования.

Срок: 01.01.2015

Председатель: _____

(должность, подпись, расшифровка подписи)

Члены комиссии: _____

(должность, подпись, расшифровка подписи)

Экземпляр акта получен "30" октября 2014 г., о необходимости согласования акта в течение 3 рабочих дней извещен.

Директор школы Колчанов А.Л.
(должность, подпись, расшифровка подписи)

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

Директор школы Колчанов А.Л.
(должность, подпись, расшифровка подписи)

М.П.

Возражения (протокол разногласий) к акту прилагаются на _____ листах.
(указать при наличии)

(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

М.П.

Протокол разногласий/возражения к акту прилагается на _____ л.

(указать при наличии)

С актом ознакомлен, с протоколом разногласий/возражений согласен / не согласен (нужное подчеркнуть):

(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя
проверяемого учреждения, его подпись)

Соответствие организации питания требованиям нормативных документов.

№ п/п	Позиции	Наличие/ отсутстви е	Примечания
	1. Контроль за организацией питания в МОУ	1- да, 0-нет	Примечания
1.1	Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня (п.2.3.[2])	1	
1.2	Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания:		
	а) <u>Договор аренды пищеблока, с дополнительным соглашением об организации питания</u> или Приказ об открытии структурного подразделения «Столовая», Положение о структурном подразделении "Столовая"	1	
	б) Приказы по вопросам организации питания в ОУ		
	- о назначении ответственного за организацию основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания льготных категорий учащихся	1	
	- о создании бракеражной комиссии	1	
	- об утверждении комиссии по контролю за организацией питания	0	представители родительской общественности включены в состав бракеражной комиссии
1.3	Наличие в годовом плане и плане контроля вопросов организации питания:	1	представлен план работы бракеражной комиссии
1.4	Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания в соответствии с годовым планом и планом контроля МОУ (п.2.5.[2])	1	результаты проверок фиксируются в специальном журнале
1.5	Выписки из протоколов:		
	- административные совещания		
	- совещаний при директоре	1	
	-Родительских собраний		
1.6	Материалы по проведению внутреннего мониторинга организации питания учащихся в МОУ (п.2.5.[2])	1	
1.7	Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, другое) (п.14.13. [1])	1	
1.8	Режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения	1	5 дн.

2. Обеспеченность пищеблока кадрами

2.1	-наличие профессиональной квалификации не ниже 4 разряда у сотрудников пищеблока (п.14.2 [1])	-	
2.2	-прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки за последние 3 года (п.14.2 [1])	1	
2.3	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	1	
2.4	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	1	

3. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья

3.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	1	
3.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки (п.6.26 [1]) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	1	
3.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1	
3.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	1	
3.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.	1	
3.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	1	
3.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1	
3.8	Форма работы пищеблока соответствует требованиям	1	
3.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	1	

4. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю

4.1	Столы для разделки сырых продуктов цельнометаллические покрыты оцинкованным железом промаркированы СМ, СК, СР, СО п.4.5, 4.10 [1]	1	
4.2	Столы для разделки готовых продуктов цельнометаллические промаркированные ВМ, ВК, ВР, ВО п.4.5, 4.10 [1]	1	
4.3	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные: «СМ»-сырое мясо, «СК»-сырые куры, «СО»- сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВК»-вареные куры, «ВО»-вареные овощи, «Х»-хлеб, «Сельдь», «Зелень»(п.4.10, 4.12 [1])	1	
4.4	Ножи промаркированы «СМ», «СК», «СО», «ВМ», «ВК», «ВО», «Х», «Сельдь», «Зелень» (п.4.10 [1])	1	
4.5	Технологическое оборудование промаркировано (п.8.6 [1]): «С», «В»1	1	
4.6	Кухонная посуда промаркирована «I» «II» «III»,	1	

	недеформированная, без сколов (п.4.12, 4.10 [1])		
4.7	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1	
4.8	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	1	
4.9	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):	1	
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
5. Организация работы моечной			
5.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	1	
5.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками (п.5.10 [1])	1	
5.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])	1	
5.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	1	
5.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3. (п.5.20 [1])	1	
6. Санитарное состояние пищеблока			
6.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	1	
6.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	1	
6.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	-	
6.4	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	1	
7. Рацион питания			
7.1	Имеется примерное 10-дневного меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	1	
7.2	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	1	
7.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	0	
7.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	1	
7.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	1	
7.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3	1	
7.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	1	
7.8	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: - выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы,	1	

	-срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд (п.14.6 [1])		
7.9	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	1	
7.10	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п.6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	1	
7.11	Утверждена программа производственного контроля и имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: • микробиологические исследования проб готовых блюд -1 раз в квартал; • калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре -1 раз в год; • микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 2 в год; • питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1], п.2.3.14[2])	1	
7.12	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):		
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])	1	
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])	1	
	- обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])	-	
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])	-	
8. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания			
8.1	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками (п. 14.4 [1])	-	
8.2	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	0	
8.3	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии) (п. 14.6 [1])	1	
8.4	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	1	
8.5	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	0	ведет поставщик
8.6	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете	1	раз в месяц Рацион питания

	на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])		не сбалансирован: превышены нормы по колбасным изделиям, крупам, макаронным изделиям
8.7	Осуществляется контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (п. 14.11 [1])	1	

Ссылки:

- [1] СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования
- [2] Положение об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми и муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми, предоставляющих питание учащимся за счет средств бюджета, утвержденное приказом начальника департамента образования от 07.09.10 № СЭД- 08-01-09-429