

Акт о результатах проверки организации питания

«06» октября 2014г.

№ 2

Настоящий акт составлен по результатам проверки организации питания в МОУ
СОСШ № 38, проведенной в соответствии с приказом ТУ ДОАВ от
02.10.2014 № 454 в период с 06.10.2014 по 06.10.2014 комиссией в
составе:

председатель И.А. Клежкова
члены комиссии И.В. Карташова

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания.

Положение об организации питания 18.02.2009 405-н4
Положение о бракеражной комиссии 23.04.2010 н4
Приказ об организации питания от 01.09.2014 н189
Приказ о создании бракеражной комиссии от 01.09.2014 н190
Приказ о создании комиссии по контролю за организацией питания
от 01.09.2014 н191
Приказ об организации бесплатного питания от 01.09.2014 н192
Решение Совета ОУ о предоставлении бесплатного питания
от 30.08.2014

2. Сведения о питании обучающихся.

Количество обучающихся в МОУ № 38 - 612.

На момент проверки охвачено горячим питанием 300 обучающихся
(49 % от общего числа обучающихся).

В том числе льготным питанием 167 обучающихся, в том числе
количество обучающихся из малоимущих семей - 16, состоящих на учете у
фтизиатра, - 2.

Количество обучающихся специальных (коррекционных) классов - _____, в
том числе обучающихся из малоимущих семей - _____, количество
обучающихся, состоящих на учете у фтизиатра, - _____.

Количество обучающихся в спортивных классах - _____.

3. Организация бесплатного питания (соблюдаются требования / не соблюдаются).

Проверка работы пищеблока

1. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

- а) холодильное оборудование (соответствует / соответствует, но устаревшее / не соответствует),
 - б) температурный режим хранения продукции (соблюдается / не соблюдается);
 - в) производственные столы, стеллажи, шкафы (соответствуют / не соответствуют);
 - г) маркировка оборудования и инвентаря (соответствуют / не соответствуют);
-

2. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, к мытью посуды.

- а) хранение моющих и дезинфицирующих средств (соблюдаются / не соблюдаются);
 - б) наличие и количество ванн для мытья кухонной и столовой посуды (соответствуют / не соответствуют);
 - в) графики текущей и генеральной уборок (есть / нет);
 - г) хранение кухонной и столовой посуды (соблюдаются / не соблюдаются);
 - д) хранение и уборка пищевых отходов (соблюдаются / не соблюдаются);
 - е) хранение хлеба и обработка шкафа (соблюдаются / не соблюдаются).
-

3. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

- а) двухнедельное меню (есть / нет);
 - б) ежедневное меню (соблюдаются / не соблюдаются);
 - б) технологические карты производства блюд (есть / нет);
 - в) наличие сопроводительных документов к получаемым на пищеблок продуктам (соответствуют / не соответствуют);
 - г) доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом (да / нет).
-

4. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.

- а) обработка мяса, птицы и рыбы (соблюдаются / не соблюдаются);
 - б) обработка куриных яиц (соблюдаются / не соблюдаются);
 - в) условия хранения сыпучих продуктов (соблюдаются / не соблюдаются);
 - г) условия хранения и обработки фруктов и овощей (соблюдаются / не соблюдаются);
 - д) условия и сроки хранения сырой продукции (соблюдаются / не соблюдаются);
 - е) условия и сроки хранения готовой продукции (соблюдаются / не соблюдаются).
-

5. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности (соблюдаются / не соблюдаются).

6. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.

- а) спецодежда, средства гигиены персонала, санузел, раковины для мытья рук (соответствуют / не соответствуют);
- б) внешний вид сотрудников пищеблока (соответствуют / не соответствуют);

- в) медицинские книжки и сроки прохождения медицинских осмотров сотрудниками (соответствуют / не соответствуют);
г) аптечка для оказания медицинской помощи (есть / нет).
-

7. Требования к соблюдению санитарных правил и норм.

- а) ведение необходимой документации: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья (соответствуют / не соответствуют);
б) проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации (соблюдаются / не соблюдаются);
в) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / не соблюдаются);
г) работа бракеражной комиссии (соответствуют, не соответствуют);
д) организация санитарно-просветительной работы с персоналом (соблюдаются / не соблюдаются);
е) контроль медицинскими работниками работы пищеблока (соблюдаются / не соблюдаются).
-
-

Выводы:

*Организация полностью соответствует СанПиН 2.4.5. 2409-08
в ветеринарной справке указать кол-во поступившей продукции
(мясо, молоко) из образовательное учреждение*

Председатель

Члены комиссии *[подпись]*

С выводами, содержащимися в акте, согласен/не согласен (ненужное зачеркнуть).

Объяснения (возражения) к акту о результатах проверки прилагаются /не прилагаются.

[подпись] М.А. Журба

06.10.2014г.

Администрация Волгограда

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Красноармейское территориальное управление

П Р И К А З

от 07.10.2014г.

№ 480

Об итогах проведения тематической проверки
по организации питания обучающихся
общеобразовательных учреждений
Красноармейского района

В целях контроля за организацией питания обучающихся общеобразовательных учреждений Красноармейского района и во исполнение приказа Красноармейского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 02.10.2014г. №454 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» была проведена тематическая проверка. Комиссия в составе: Клачковой И.А., начальник отдела Красноармейского ТУ ДОАВ, Карташевой И.В. ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ, Сурковой Г.М., ведущий бухгалтер - ревизор МКЦ Центр Красноармейского района, с 06.10.2014г. по 07.10.2014г. проверила общеобразовательных учреждения МОУ гимназия № 2, МОУ лицея № 1, МОУ СОШ № 38, 125.

На основании материалов проверки комиссией сделан вывод о том, что проверенных МОУ в полной мере соблюдается действующее законодательство.

На основании вышеизложенного
приказываю:

1. Руководителям МОУ гимназии № 2, МОУ лицея № 1, МОУ СОШ № 38, 125 принять к сведению справку об итогах проверки (прилагается). Предоставить д

17.10.2014 г. информацию о принятых мерах по устранению недостатков, выявленных комиссией в ходе проверки.

2. Ирине Владимировне Карташевой, ведущему специалисту Красноармейского ТУ ДОАВ, довести до сведения руководителей общеобразовательных учреждений Красноармейского района вышеуказанную справку.

3. Директорам усилить контроль за соблюдением действующего законодательства при организации питания обучающихся.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник Красноармейского
территориального управления
департамента по образованию
администрации Волгограда

И.К. Молчанова

Согласовано:

Заместитель начальника
Красноармейского ТУ ДОАВ

Л.А. Федотова

Начальник отдела дошкольного,
общего и дополнительного образования
Красноармейского ТУ ДОАВ

И.А. Клачкова

Приказ подготовил:
ведущий специалист
Красноармейского ТУ ДОАВ

И.В. Карташёва

Ведущий юрисконсульт
МКУ Центр Красноармейского района

Н.А.Ковалева

СПРАВКА

по результатам проверки по вопросу организации питания
в общеобразовательных учреждениях
Красноармейского района

Во исполнение приказа Красноармейского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 07.10.2014г. №454 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» была проведена проверка по питанию. Комиссия в составе: Клачковой И.А., начальника отдела Красноармейского ТУ ДОАВ, Карташевой И.В. ведущий специалист Красноармейского ТУ ДОАВ, Сурковой Г.М., ведущий ревизор МКУ Центр Красноармейского района, в период 06.10.2014г. по 07.10.2014 г. проверила 4 общеобразовательных учреждений Красноармейского района: МОУ гимназия № 2, МОУ лицея № 1, МОУ СОШ № 38, 125.

В ходе проверки были изучены следующие вопросы:

1. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблоков МОУ.
2. Исправность холодильного и технологического оборудования, наличие необходимой посуды.
3. Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медицинских осмотров работниками пищеблоков.
4. Ассортиментный перечень предлагаемых продуктов питания (готовая продукция), наличие документов на получаемые продукты.
5. Наличие необходимой документации по пищеблоку.
6. Наличие суточных проб.
7. Организация питания обучающихся (охват горячим питанием, буфетной продукцией, организация льготного питания обучающихся).

Проверка показала, что во всех проверенных образовательных учреждениях соблюдаются санитарно-гигиенические условия. На пищеблоках поддерживается чистота и порядок, моющие и дезинфицирующие средства (сода, горчица) имеются в достаточном количестве и используются согласно инструкции. Для мытья рук детей присутствует мыло, бумажные полотенца, электросушители для рук.

Холодильное и технологическое оборудование во всех учреждениях находится в исправном состоянии. Соблюдается товарное соседство продуктов. Посуда имеется во всех образовательных учреждениях в достаточном количестве.

Школьные столовые и пищеблоки укомплектованы работниками в соответствии со штатным расписанием. У всех работников пищеблоков и столовых образовательных учреждений района имеются правильно оформленные личные медицинские книжки, с отметкой о прохождении медицинского осмотра и допуска к работе.

В обеденных залах на видном месте размещено меню, утвержденное должным образом, график питания обучающихся. Дополнительное меню достаточно разнообразно. В широком ассортименте представлены блюда из овощей, соки, согласно разрешенного перечня продукции, реализуемой в школьных столовых.

Документация в столовых ведется в соответствии с предъявляемыми требованиями, бракераж пищи проводят медицинские работники, повара-бригадиры, зав. производством, административный работник МОУ. Получаемые продукты питания имеют удостоверения качества и сертификаты соответствия. Технология приготовления пищи соблюдается во всех образовательных учреждениях. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Условия хранения суточных проб соблюдаются. Однако, во всех проверяемых учреждениях ветеринарной справке указывается общий вес поступления продукции на склад поставщика, а не в учреждение (мясо, куры, печень).

Руководствуясь Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2013г. № 273 – ФЗ ст. 37, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования» от 23.07.2008г. № 45, СанПиН 2.4.2.2821 – 10 «Санитарно – эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» от 29.12.2010г. № 189, «Законом Волгоградской области «Об организации питания обучающихся (1 – 11 классы) в общеобразовательных учреждениях Волгоградской области № 1111-ОД от 10.11.2005 г. (в редакции 15.06.2006г. № 237 –ОД от 08.02.2007г. № 1414 – ОД, от 13.11.2007г. № 1553 – С от 07.12.2007г. № 1586 – ОД, от 03.12.2008г. № 1798 – ОД, от 09.11.2009г. № 196 ОД, от 25.06.2010 № 2062 – ОД, от 09.12.2012г. № 2133 – ОД, от 30.03.2011г. 2166 – ОД, от 25.04.2013 г. № 45 - ОД), решением Волгоградской городской Думы от 10.12.2008 г. № 13/376 «Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся 11 классов муниципальных общеобразовательных учреждений Волгограда малообеспеченных семей и состоящих на учете у фтизиатра», от 30.10.2013г. № 52 «Об утверждении Положения о порядке оказания услуг общественного питания муниципальные общеобразовательных учреждениях Волгограда» в учреждениях организовано льготное питание.

Документация по организации питания обучающихся имеется во всех проверенных образовательных учреждениях: нормативные документы, положение «Об организации питания обучающихся в МОУ», «О Совете МОУ», прикази организации питания обучающихся.

Таким образом, комиссия отмечает, что общеобразовательные учреждения уделяют должное внимание вопросу организации питания обучающихся.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Руководителям общеобразовательных учреждений:
 - 1.1. соблюдать СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
 - 1.2. контролировать исполнение договоров на организацию питания обучающихся на 2014 - 2015 учебный год;
 - 1.3. поставщику указывать в ветеринарной справке вес поступления продукции в учреждение (мясо, печень), а не на склад;

1.4. обеспечить устранение недочетов и упущений, выявленных в ходе проверки, в срок до 17.10.2014 г. предоставить письменные объяснения по выявленным фактам.

Начальник отдела
Красноармейского ТУ ДОАВ
Ведущий специалист
Красноармейского ТУ ДОАВ
Ведущий бухгалтер - ревизор



И.А. Клачкова

И.В. Карташева
Г.М. Суркова.