

**АКТ**  
**мониторинга по организации питания обучающихся**  
**в государственном бюджетном образовательном учреждении**  
**города Москвы «Школа № 109».**

02.10.2015 г. № 02/10/109

г. Москва

Наименование образовательной организации (далее по тексту - ОО): ГБОУ СОШ № 109.

Наименование структурного подразделения: ДО

Округ, район: ЮЗАО, Теплый стан.

Руководитель межрайонного совета: Бутырская Маргарита Афанасьевна.

Юридический адрес: г. Москва, улица Академика Бакулева, дом 20.

Фактический адрес: г. Москва, Ленинский проспект, дом 137, к 3.

Директор: Ямбург Евгений Александрович, телефон: 8 (499) 737-48-58.

Старший методист: Нефедова Людмила Васильевна, телефон: 8 (495) 438-52-80.

Ответственный за организацию питания: Жохова Елена Владимировна.

Телефон 8-905-560-95-01.

В проведении контрольного мероприятия участвуют представители Заказчика (*специалисты ГКУ Дирекции ДОгМ*): Казакова Людмила Егоровна.

Время проведения контрольного мероприятия: 10:20-16:30.

Фотосъемка **осуществлялась**.

Государственный контракт на оказание услуги по организации питания от 27.07.2015г. № 6У11/ОП-2015/ЮЗ-4.

Исполнитель по Государственному контракту (далее – Контракт): ОАО «Объединенный комбинат школьного питания» Северо-Восточного административного округа.

Соисполнитель по договору ООО «Школьник - ЮЗ» от 29.07.2015 № ЮЗ29/0715.

Договор на организацию платного питания: **представлен от 29.12.2012г. № 1215/Ш-ПП.**

Тип пищеблока: столовая-догоготовочная.

График питания обучающихся **в наличии, с 8.10ч. до 15.20ч.**

Приказ об организации питания со списком обучающихся, которым предоставляется питание за счет средств бюджета города Москвы **представлен от «01» сентября 2015г. № 332-ОВ.**

**В ходе проверки установлено:**

**Соблюдение требований по организации питания обучающихся.**

1. Примерное меню **в наличии**.
2. Ежедневное меню **оформлено** в установленном порядке.
3. Абонементная книжка **не оформлена** в соответствии с Приложением ГК (отсутствует подпись Исполнителя на корешке).
4. Заявка **оформлена** в соответствии с Приложением к ГК.

5. Технологические карты в наличии.
6. Ассортиментный перечень дополнительного питания и прејскурант на буфетную продукцию отсутствует, так как ДО.
7. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья **не заполнен**.
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции **в наличии**, ведется с **нарушениями**. В день проверки выдача готовой продукции на завтрак 1, завтрак 2 осуществлена без проведения контроля всех членов бракеражной комиссии, на обед (имеются две подписи) (**нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23**).
9. Отбор суточных проб **не произведен** в полном объеме согласно меню на **02.09.2015г.**, на 2-ой завтрак не отобран хлеб пшеничный, на обед- хлеб ржано-пшеничный. Посуда с пробами не промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора (**нарушение СанПин 2.4.1.3049-13 п.14.24**).
10. Комиссионную приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующая производством Вилкина С.Н.
11. Органолептические показатели в норме.
12. Мытье рук обучающихся перед приемом пищи **организовано**.

### **Санитарное состояние пищеблока.**

1. Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений, обеденного зала **удовлетворительное**.
2. Торгово - технологическое и холодильное оборудование **в достаточном количестве, в исправном состоянии**.
3. Инвентарь эпидемиологическим требованиям **соответствует**.
4. Столовой посудой и столовыми приборами **обеспечены**.
5. Учет температурного режима холодильного оборудования **не заполнен с 30.09.2015г.**
6. Инструкции по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц **в наличии**.
7. Моющими и дезинфицирующими средствами **обеспечены**, место хранения **упорядочено**.
8. Хранение и обработка ветоши **упорядочено**.
9. Хранение уборочного инвентаря упорядочено, инвентарь **не промаркирован**.
10. Весовое оборудование **в наличии, в исправном состоянии**.
11. Свидетельство о поверке весового оборудования **представлено № 203910 от 02.06.2015г.** сроком действия до 02.06.2016г.
12. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Заполнение емкостей сверх установленных нормативов не установлено.
13. Медицинское освидетельствование у трех сотрудников пищеблока (наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума) **в наличии**. Заведующая производством Е.Н.Вилкина медицинскую книжку **не представила**. У сотрудника пищеблока Е.В.Минкиной в медицинской книжке отсутствует отметка ООО «Школьник -

ЮЗ» о работе в данной организации (дата, наименование организации, должность, подпись) (нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.1).

14. Спец. одежда в наличии, хранение не упорядочено (нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 п.13.3).
15. Выявлено изготовление блюд и кулинарных изделий работником пищеблока в ювелирных украшениях (нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.5).
16. Журнал «Здоровья» заполнен с нарушениями. Отсутствует подпись допуска к работе. Один сотрудник пищеблока в журнале не отмечен (нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.3).

#### **Работа комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся.**

1. Приказ о создании бракеражной комиссии от 01.09.2015г. № 53/1, приказ о создании общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся от 01.09.2015г. № 53.
2. План работы комиссии совместно с родительской общественностью по контролю за организацией питания **представлен**.
3. Отчет о выполнении плана работы комиссии (Акты) **не представлен**.
4. Информационный стенд для родителей (законных представителей) и работников учреждения по организации питания детей **в наличии**.
5. Среди обучающихся по вопросам здорового питания проводятся тематические классные часы, беседы о правилах поведения за столом, о культуре питания, о пользе продуктов.
6. Претензионная работа в ОО не ведется

#### **Видеонаблюдение.**

Помещение пищеблока **оборудовано** видеокамерой (1шт.).

#### **Дополнительная информация.**

Мониторингом выявлено:

1. На день проверки установлено несоответствие по меню и Продукции Примерному меню на дату указанную в Заявке, а именно: по меню на день на обед указан хлеб пшеничный, который не проходит по Примерному меню (день 5). На полдник вместо блюда «яблоко» в питание воспитанникам выданы апельсины.
2. На 05.10.2015г. поставлены морковь свежая без маркировочного ярлыка, паста томатная со вскрытой упаковкой. По данным нарушениям ОО составлен претензионный акт и направлен Исполнителю с требованием устранить нарушения до 8ч.00м. 05.10.2015г.

**Рекомендации ОО:**

**АКТ**  
**мониторинга по организации питания обучающихся**  
**в государственном бюджетном образовательном учреждении**  
**города Москвы «Школа № 109».**

02.10.2015 г. № 02/10/109

г. Москва

Наименование образовательной организации (далее по тексту - ОО): ГБОУ СОШ № 109.

Наименование структурного подразделения: ДО

Округ, район: ЮЗАО, Теплый стан.

Руководитель межрайонного совета: Бутырская Маргорита Афанасьевна.

Юридический адрес: г. Москва, улица Академика Бакулева, дом 20.

Фактический адрес: г. Москва, Ленинский проспект, дом 137, к 3.

Директор: Ямбург Евгений Александрович, телефон: 8 (499) 737-48-58.

Старший методист: Нефедова Людмила Васильевна, телефон: 8 (495) 438-52-80.

Ответственный за организацию питания: Жохова Елена Владимировна.

Телефон 8-905-560-95-01.

В проведении контрольного мероприятия участвуют представители Заказчика (*специалисты ГКУ Дирекции ДОгМ*): Казакова Людмила Егоровна.

Время проведения контрольного мероприятия: 10:20-16:30.

Фотосъемка **осуществлялась**.

Государственный контракт на оказание услуги по организации питания от 27.07.2015г. № 6У11/ОП-2015/ЮЗ-4.

Исполнитель по Государственному контракту (далее – Контракт): ОАО «Объединенный комбинат школьного питания» Северо-Восточного административного округа.

Соисполнитель по договору ООО «Школьник - ЮЗ» от 29.07.2015 № Ю329/0715.

Договор на организацию платного питания: **представлен** от 29.12.2012г. № 1215/Ш-ПШ.

Тип пищеблока: столовая-доготовочная.

График питания обучающихся **в наличии, с 8.10ч. до 15.20ч.**

Приказ об организации питания со списком обучающихся, которым предоставляется питание за счет средств бюджета города Москвы **представлен** от «01» сентября 2015г. № 332-ОВ.

**В ходе проверки установлено:**

**Соблюдение требований по организации питания обучающихся.**

1. Примерное меню **в наличии**.
2. Ежедневное меню **оформлено** в установленном порядке.
3. Абонементная книжка **не оформлена** в соответствии с Приложением ГК (отсутствует подпись Исполнителя на корешке).
4. Заявка **оформлена** в соответствии с Приложением к ГК.

5. Технологические карты в наличии.
6. Ассортиментный перечень дополнительного питания и прейскурант на буфетную продукцию отсутствует, так как ДО.
7. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья **не заполнен**.
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции **в наличии**, ведется с **нарушениями**. В день проверки выдача готовой продукции на завтрак 1, завтрак 2 осуществлена без проведения контроля всех членов бракеражной комиссии, на обед (имеются две подписи) (**нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23**).
9. Отбор суточных проб **не произведен** в полном объеме согласно меню на **02.09.2015г.**, на 2-ой завтрак не отобран хлеб пшеничный, на обед- хлеб ржано-пшеничный. Посуда с пробами не промаркирована с указанием наименования приема пищи и датой отбора (**нарушение СанПин 2.4.1.3049-13 п.14.24**).
10. Комиссионную приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующая производством Вилкина С.Н.
11. Органолептические показатели в норме.
12. Мытье рук обучающихся перед приемом пищи **организовано**.

#### **Санитарное состояние пищеблока.**

1. Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений, обеденного зала **удовлетворительное**.
2. Торгово - технологическое и холодильное оборудование **в достаточном количестве, в исправном состоянии**.
3. Инвентарь эпидемиологическим требованиям **соответствует**.
4. Столовой посудой и столовыми приборами **обеспечены**.
5. Учет температурного режима холодильного оборудования **не заполнен с 30.09.2015г.**
6. Инструкции по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц **в наличии**.
7. Моющими и дезинфицирующими средствами **обеспечены**, место хранения **упорядочено**.
8. Хранение и обработка ветоши **упорядочено**.
9. Хранение уборочного инвентаря упорядочено, инвентарь **не промаркирован**.
10. Весовое оборудование **в наличии, в исправном состоянии**.
11. Свидетельство о поверке весового оборудования представлено № 203910 от 02.06.2015г. сроком действия до 02.06.2016г.
12. Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Заполнение емкостей сверх установленных нормативов не установлено.
13. Медицинское освидетельствование у трех сотрудников пищеблока (наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума) **в наличии**. Заведующая производством Е.Н.Вилкина медицинскую книжку **не представила**. У сотрудника пищеблока Е.В.Минкиной в медицинской книжке отсутствует отметка ООО «Школьник -

1. Усилить контроль за качеством оказания услуги по организации питания обучающихся.
2. Усилить работу бракеражной комиссии.
3. При выявлении нарушений условий ГК составлять претензионные акты и направлять Исполнителю и Заказчику.

**Рекомендации Исполнителю ГК:**

Оказывать услугу по организации питания в соответствии с требованиями Государственного Контракта.

**Акт составлен в присутствии:**

**Представители Заказчика (специалисты ГКУ Дирекции ДОГМ):**

Специалист

Л.Е. Казакова

**Представители Исполнителя:**

Заведующая производством

С.Н. Вилкина

**Представитель образовательной организации:**

Старший методист

Л.В. Нефедова

Ответственный за организацию питания

Е.В. Жохова

ЮЗ» о работе в данной организации (дата, наименование организации, должность, подпись) (**нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.1**).

14. Спец. одежда в наличии, хранение не упорядочено (**нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 п.13.3**).
15. Выявлено изготовление блюд и кулинарных изделий работником пищеблока в ювелирных украшениях (**нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.5**).
16. Журнал «Здоровья» заполнен с нарушениями. Отсутствует подпись допуска к работе. Один сотрудник пищеблока в журнале **не отмечен** (**нарушение СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.3**).

#### **Работа комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся.**

1. Приказ о создании бракеражной комиссии от 01.09.2015г. № 53/1, приказ о создании общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся от 01.09.2015г. № 53.
2. План работы комиссии совместно с родительской общественностью по контролю за организацией питания **представлен**.
3. Отчет о выполнении плана работы комиссии (Акты) **не представлен**.
4. Информационный стенд для родителей (законных представителей) и работников учреждения по организации питания детей **в наличии**.
5. Среди обучающихся по вопросам здорового питания проводятся тематические классные часы, беседы о правилах поведения за столом, о культуре питания, о пользе продуктов.
6. Претензионная работа в ОО не ведется

#### **Видеонаблюдение.**

Помещение пищеблока оборудовано видеокамерой (1шт.).

#### **Дополнительная информация.**

Мониторингом выявлено:

1. На день проверки установлено несоответствие по меню и Продукции Примерному меню на дату указанную в Заявке, а именно: по меню на день на обед указан хлеб пшеничный, который не проходит по Примерному меню (день 5). На полдник вместо блюда «яблоко» в питание воспитанникам выданы апельсины.
2. На 05.10.2015г. поставлены морковь свежая без маркировочного ярлыка, паста томатная со вскрытой упаковкой. По данным нарушениям ОО составлен претензионный акт и направлен Исполнителю с требованием устранить нарушения до 8ч.00м. 05.10.2015г.

**Рекомендации ОО:**

1. Усилить контроль за качеством оказания услуги по организации питания обучающихся.
2. Усилить работу бракеражной комиссии.
3. При выявлении нарушений условий ГК составлять претензионные акты и направлять Исполнителю и Заказчику.

**Рекомендации Исполнителю ГК:**

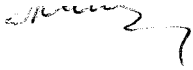
Оказывать услугу по организации питания в соответствии с требованиями Государственного Контракта



**Акт составлен в присутствии:**

**Представители Заказчика (специалисты ГКУ Дирекции ДОгМ):**

Специалист



Л.Е. Казакова

**Представители Исполнителя:**

Заведующая производством



С.Н. Вилкина

**Представитель образовательной организации:**

Старший методист



Л.В. Нефедова

Ответственный за организацию питания

Е.В. Жохова