

АКТ № 21/04/109

проверки качества оказания услуги по организации питания обучающихся в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении города Москвы «Школа № 109», дошкольном отделении

21.04.2015 г.

г. Москва

Наименование образовательной организации (далее по тексту - ОО): ГБОУ Школа № 109 ДО

Округ, район: ЮЗАО, «Теплый Стан».

Руководитель межрайонного совета: Бутырская Маргарита Николаевна.

Юридический адрес: г. Москва, ул. Бакулева Академика, д. 20.

Директор ГБОУ Школа № 109: Ямбург Евгений Шоломович, телефон: 8-499-737-48-58.

Фактический адрес: г. Москва, Ленинский проспект, д. 137, корп. 3.

Заместитель директора ГБОУ Школа № 109: Нефёдова Людмила Васильевна, телефон: 8-495-438-52-80.

Ответственный за организацию питания: Жохова Елена Владимировна, телефон: 8-495-438-66-66.

В проведении контрольного мероприятия участвуют представители Заказчика (*специалисты ГКУ Дирекции ДОгМ*): Лагутина Юлия Германовна, Рыльская Маргарита Николаевна.

Время проведения контрольного мероприятия: с 08-45 ч. до 17-00 ч.

Фотосъемка **осуществлялась**.

Государственный контракт на поставку пищевых продуктов для организации питания обучающихся от 13.11.2013 № Ш853/3.

Исполнитель по Государственному контракту (далее - Контракт): ООО «Школьник-ЮЗ».

Договор на организацию платного питания от «09» января 2014года № 109с/ПЛ/2014.

Исполнитель по Договору на поставку продукции для организации платного питания – ООО «Школьник-ЮЗ»

Тип пищеблока: столовая – доготовочная.

График обслуживания обучающихся с 8-10 ч. до 8-30 ч., график приема пищи - в наличии.

Приказ об организации питания со списком обучающихся, которым предоставляется питание за счет средств бюджета города Москвы от «01» сентября 2014 № 53/1.

В ходе проверки установлено:

Сведения о фактическом присутствии обучающихся и заказанных рационов (копия заявки):

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Детей по списочному составу: 268			
Заявлено на питание всего (порций):		Фактическое присутствие детей	
Завтрак	222+1 проба	Завтрак	
Завтрак 2	222+1 проба	Завтрак 2	190
Обед	222+1 проба	Обед	196
Полдник	222+1 проба	Полдник	196
Отсутствует детей всего:		72	
В том числе:			
- по болезни		33	
-по заявлениям родителей		39	
- без подтверждения			

При сравнении количества фактического присутствия воспитанников с количеством поставленных рационов установлено, что при норме допустимого отклонения 4% **излишне заказано на завтрак 2 - 23, на обед 17, на полдник – 17 рационов.**

Заявлено платное питание всего порций	Завтрак	Обед
35		35

В ГБОУ Школа № 109 ДО 21.04.2015 года 35 сотрудников ОО питаются за свой счет (обед), что составляет 63,64 % от общего количества сотрудников ОО.

Соблюдение требований по организации питания обучающихся

1. Примерное меню (действующее) в наличии.
2. Ежедневное меню оформлено в установленном порядке.
3. Абонементная книжка оформлена с нарушениями: установлено предварительное заполнение на 22.04.2015 год.
4. Оформление заявки в соответствии с Приложением №2 ГК.
5. Технологические карты в наличии.
6. Буфетное обслуживание не организовано в ДО.
7. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполнен.
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен.

9. Температура горячих блюд (супы, соусы, напитки) при раздаче - не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C **соблюдается** (наличие термошупа).
10. Не было возможности проверить соблюдение температурного режима при транспортировке пищевых продуктов, так как поставка продуктов питания была произведена до начала проведения контрольного мероприятия.
11. Поставка пищевых продуктов (*качество, количество, сроки реализации*) осуществляется в соответствии с сопроводительными документами и документами, удостоверяющими качество и безопасность.
12. Комиссионную приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет – заведующий производством Вилкина Светлана Николаевна.
13. Органолептические показатели в норме.
14. Мытьё рук обучающихся перед приемом пищи организовано в группах.
15. Сроки оказания услуги соответствуют графику приема пищи ОО.
16. Оказание Услуги, не соответствующей по ассортименту готовых блюд и Продукции Примерному меню на дату, указанную в Заявке **не установлено**.
17. Несоблюдение технологии и рецептуры приготовления готовых блюд и кулинарных изделий **не установлено**.
18. Несоблюдение Исполнителем сроков реализации готовых блюд и кулинарных изделий из состава рационов питания **не установлено**.
19. Неоказание Услуг, заказанных Получателем по Заявке **не установлено**.
20. Установлено наличие излишних (документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя) продуктов питания в помещениях пищеблока: хлеб из муки пшеничной – 1,740 кг, картофель свежий – 6,300 кг, лук репчатый очищенный – 0,450 кг, яйцо – 13, масло сливочное – 0,264 кг.

Санитарное состояние пищеблока

1. Санитарное состояние пищеблока, производственных складских помещений **удовлетворительное**, поточное производство при приготовлении пищи **соблюдается**.
2. Наличие торгово-технологического и холодильного оборудования в достаточном количестве, **в исправном состоянии**.
3. Кухонным инвентарем, разделочными досками - **обеспечены**, маркировка **в наличии**. Частично используются разделочные доски с трещинами. (Нарушение СанПин 2.4.1.3049-13 п. 13.3.)
4. Столовой посудой и столовыми приборами **обеспечены**.
5. Учет температурного режима холодильного оборудования ведется. Журнал учета температурного режима заполнен с нарушениями: в 9:00 была представлена температура на вечер.

6. Инструкции по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи, мытью посуды, обработке яиц на пищеблоке **в наличии**.
7. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами и место хранения **упорядочено**.
8. Хранение и обработка ветоши **упорядочено**.
9. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) **упорядочено**.
10. Весовое оборудование **в наличии**.
11. Поверка весового оборудования представлена (Свидетельство от 26.06.2014 г. № 159135).
12. Пищевые отходы хранятся в емкости без крышки в горячем цеху. Заполнение емкостей сверх установленных нормативов установлено. (Нарушение СанПин 2.4.1.3049-13 п. 13.18.)
13. Медицинское освидетельствование сотрудников пищеблока **в наличии**.
14. У сотрудников пищеблока спец. одежда **в наличии** (2 комплекта). Установлено совместное хранение с личными вещами. (Нарушение СанПин 2.4.1.3049-13 п. 19.5.)
15. Установлено изготовление блюд и кулинарных изделий работниками пищеблока с ювелирными украшениями: зав. производством и повар работали в ювелирных украшениях (серьги). (Нарушение СанПин 2.4.1.3049-13 п. 19.5.)
16. Журнал «Здоровья» **в наличии, заполнен**.

Работа комиссии по контролю за качеством организации питания обучающихся

1. Приказ о создании комиссии по контролю за качеством организации питания (бракеражная, общественная) от 01.09.2014г. №53/3, от 01.09.2014г. № 53/2.
2. План работы общественной комиссии совместно с родительской общественностью по контролю за организацией питания представлен.
3. Отчет о выполнении плана работы бракеражной комиссии не представлен.
4. Претензионная работа не ведется. Претензионные акты не представлены.
5. Информационный стенд для родителей (законных представителей) и работников учреждения по организации питания детей в наличии.
6. В ОО проводятся мероприятия по привлечению родительской общественности к контролю за качеством организации питания детей, а также проводится проверка качества приготовления готовых блюд и организации питания воспитанников в группах.
7. Среди обучающихся ведется работа по ЗОЖ (здоровому образу жизни): беседы о значении здорового питания, пользе витаминов, привитие детям культурно-гигиенических навыков приема пищи.

Медицинское обслуживание

1. Договор на медицинское обслуживание не представлен, лицензия на оказание медицинской деятельности от 05.12.2014 года № ЛО-77-01-009420

ГБУЗ города Москвы «Диагностический клинический центр № 1 Департамента здравоохранения города Москвы».

2. Аптечка в наличии.

Организация питьевого режима воспитанников

В ОО питьевой режим организован в соответствии с циклическим меню.

Дополнительная информация

На момент проверки поставка продуктов питания на 21.04.2015 года осуществлена с нарушениями:

- киви – 1,493 кг плохого качества (с признаками гнили).
- недопоставка вода питьевая – 1,5л.

Нарушение устранено Исполнителем своевременно. Накладные на перемещение от 21.04.2015 г. № ЮЗ-ЦБД0157284, № ЮЗ-ЦБД0157284 представлены.

При приеме продуктов питания на 22.04.2015 год установлены нарушения:

- яйцо битое – 2 шт.
- недопоставка вода питьевая- 1,5 л.

Нарушения Исполнителем были устранены во время проверки. Накладная на перемещение от 21.04.2015 г. № ЮЗ-ЦБД0157284 представлена.

В **ненадлежащих местах хранения** обнаружены продукты питания (в шкафу сотрудников пищеблока):

- вода питьевая – 1,5 л, мука пшеничная – 0,430 кг, молоко – 0,3 л.

Акт составлен в присутствии

Представители Заказчика (*специалисты ГКУ Дирекции ДОГМ*):

Ведущий специалист

Ю.Г. Лагутина

Ведущий специалист

М.Н. Рыльская

Представитель Исполнителя
Заведующий производством

С.Н. Вилкина

Заместитель директора
ГБОУ Школа № 109

Л.В. Нефедова

Ответственный по питанию

Е.В. Жохова