

АКТ

проверки качества оказания услуги по организации питания обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении города Москвы «Школа № 109»

21.04.2015г. № 21/04/109

г. Москва

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

Наименование структурного подразделения: Начальная школа с 5-ми классами

Округ, район: ЮЗАО, Теплый Стан

Руководитель межрайонного совета: Бутырская Маргарита Афанасьевна

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

Фактический адрес: г. Москва, Ленинский проспект, д. 131, корп.4

Директор: Ямбург Евгений Шоломович

телефон: 8 (499) 737-48-58

Руководитель СП: заместитель директора : Могилевская Вера Алексеевна

телефон: 8 (495) 438-49-02

Ответственный за организацию питания: Сотина Екатерина Владимировна

телефон: 8 (916) 420-69-72

В проведении контрольного мероприятия участвуют представители Заказчика (специалисты ГКУ Дирекции ДОЗМ): Якубова Хадия Каюмовна, Сергиенко Татьяна Викторовна в присутствии студента-практиканта КСУ №10 Манько Ирины Сергеевны.

Время проведения контрольного мероприятия: 8.50-17.00.

Фотосъемка **не осуществлялась.**

Государственный контракт на оказание услуги по организации питания (далее - Контракт) от 14.12.2012г. № Ш1/189/2013

Исполнитель по Контракту ООО «Школьник-ЮЗ».

Соисполнитель по договору соисполнения: нет.

Договор на организацию платного питания обучающихся не представлен, договор на организацию платного питания сотрудников не представлен.

Тип пищеблока: **столовая-догоготовочная.**

График питания с 09.00 до 14.30, **в наличии.**

Приказ об организации питания со списком обучающихся, которым предоставляется питание за счет средств бюджета города Москвы от 15.01.2015г. № 5

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

Списочная численность (по структурному подразделению)	Заявлено льготное питание всего порций		Фактическое присутствие		Резервной группой получено всего порций		Примечание	
	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед		
1-5кл. (780 чел.)								
1-4 кл.(645чел.)	565+1	65+1	555	65	10	-		
5 кл.(135чел.)	37	20	37	20	-	-		

Заявлено платное питание обучающихся всего порций	Завтрак	Обед
	26	30

В ГБОУ «Школа № 109» (Начальная школа с 5-ми классами) обучаются 780 человека. Из средств бюджета города Москвы получают одноразовое горячие питание (завтрак) 621 обучающийся, что составляет 79,6% от общего числа обучающихся; двух разовое горячие питание (завтрак, обед) получают 152 обучающийся, что составляет 19,4 % от общего числа обучающихся; 30 обучающихся получают горячее питание за счет средств родителей (законных представителей).

Штатная численность сотрудников - 74человека. Питание сотрудников не организовано.

Соблюдение требований по организации питания обучающихся

1. Примерное меню **в наличии.**
2. Ежедневное меню **оформлено** в не установленном порядке (нет подписи и печати ОО) (**нарушение ГК ТЗ п. 3.2.6.) (нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 п.6.24).**
3. Абонементная книжка **оформлена.**
4. Заявка **оформлена** в соответствии с Приложением к ГК.
5. Технологические карты **в наличии.**
6. Ассортиментный перечень дополнительного питания и прейскурант на буфетную продукцию **в наличии.**
7. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья **заполнен.**
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции **в наличии**, 21.04.2015 с подписями 2-х членов бракеражной комиссии (**нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 п.14.6).**
9. Отбор суточных проб на завтрак **произведен** в полном объеме согласно меню.
10. Контроль за температурой блюд не ведется из-за отсутствия термомушпа (**нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 п.8.24).**
11. Температурный режим при транспортировке пищевых продуктов **соблюдается.**
12. Поставка пищевых продуктов (*качество, количество, сроки реализации*) была **не осуществлена** в соответствии с сопроводительными документами и документами, удостоверяющими качество и безопасность. По накладным от 20.04.2015г. № ЮЗ-ЦБДО 153241, №ЮЗ-ЦБДО153593 «Картофель мытый очищенный целый упаковка под вакуумом» недостача – 1,6кг., «Филе минтая н/к для школьного и дошкольного питания» недостача – 2,6кг. «Картофель мытый очищенный целый упаковка под вакуумом» нарушена вакуумная упаковка – 5,0кг. ОО составлен претензионный акт. Комбинатом питания нарушение устранено в ходе проверки своевременно, срыва питания не допущено.
13. Приёмку поступающей готовой продукции и сырья осуществляет заведующий производством О.С. Войцеховская.
14. Органолептические показатели **в норме.**
15. Мытье рук обучающихся перед приемом пищи **организовано.**
16. Сроки оказания услуги **соответствуют.**
17. Оказание Услуги, не соответствующей по ассортименту готовых блюд и продукции Примерному меню на дату, указанную в Заявке **не установлено.**

18. Несоблюдение технологии приготовления, рецептур приготовления, норм выхода готовых блюд и кулинарных изделий **не установлено**.
19. Несоблюдение Исполнителем сроков реализации готовых блюд и кулинарных изделий из состава рационов питания **не установлено**.
20. Неоказание Услуг, заказанных Получателем по Заявке: **не установлено**.
21. **Не установлено** наличие излишних документально не зафиксированных и не подтвержденных бухгалтерией Исполнителя продуктов питания в помещениях пищеблока: «Масло растительное» - 0,720кг.

Санитарное состояние пищеблока

1. Санитарное состояние пищеблока, производственных, складских помещений **удовлетворительное**.
2. Торгово-технологическое и холодильное оборудование **в наличии**. В исправном состоянии.
3. Инвентарь частично **соответствует** эпидемиологическим требованиям. Для приготовления большинства блюд используется посуда из алюминия, разделочные доски с трещинами (**нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 п.4.10-п.4.12**).
4. Столовой посудой и столовыми приборами **обеспечены**.
5. Учет температурного режима холодильного оборудования **ведется**.
6. На пищеблоке установлено **наличие** инструкций по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке сырья, мытью посуды, обработке яиц и зелени.
7. Моющими и дезинфицирующими средствами обеспечены, место хранения **упорядочено**.
8. Хранение и обработка ветоши **упорядочено**.
9. Уборочный инвентарь (хранение, состояние) **упорядочено, промаркировано**.
10. Весовое оборудование **в наличии**, в исправном состоянии.
11. Поверка весового оборудования **производилась**, представлено свидетельство о поверке от 22.05.2014г. № 152290 сроком действия до 22.05.2015г.
12. Пищевые отходы **хранятся** в емкостях без крышек в специально выделенном месте. Заполнение емкостей сверх установленных нормативов не установлено. (**нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 п.5.20**).
13. Медицинское освидетельствование сотрудников пищеблока, наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума **в наличии**.
14. Спец. одежда у сотрудников пищеблока **в наличии** (2 комплекта), хранится совместно с личными вещами. (**нарушение СанПиН 2.4.5.2409-08 п.13.6**).
15. Изготовление блюд и кулинарных изделий работниками пищеблока с ювелирными украшениями, часами и другими бьющимися предметами на руках, с длинными ногтями покрытыми лаком **не установлено**.
16. Журнал «Здоровья» **в наличии, заполнен**.

Работа образовательной организации за качеством организации питания обучающихся

1. Приказ о создании комиссии по контролю за качеством организации питания и о создании бракеражной комиссии от 02.09.2014г. № 83/3.
2. План работы общественной комиссии совместно с родительской общественностью по контролю за организацией питания **в наличии**.

3. Отчет о выполнении плана работы комиссии (Акты) **представлены**.
4. Претензионная работа ОО **не ведется**. Претензионные акты **не представлены**. На день проведения контрольного мероприятия был составлен претензионный акт.
5. Информационный стенд для родителей (законных представителей) и работников учреждения по организации питания детей **в наличии**.
6. Проводимые мероприятия по привлечению родительской общественности к контролю за качеством организации питания детей. Родители включены в состав комиссии.
7. Среди обучающихся по вопросам здорового питания, гигиене приема пищи и. т.д. проводятся тематические классные часы.

Медицинское обслуживание

1. Договор на медицинское обслуживание с поликлиникой не представлен. Лицензия не представлена
2. Аптечка в наличии.

Организация питьевого режима воспитанников.

Питьевой режим организован. Представлен договор с ООО «АКВА-2000» на организацию питьевого режима от 05.03.2015г. № 109-15-038, срок действия договора до 31.12.2015г.

Дополнительная информация

При проведении контрольного мероприятия качества поступившей продукции на 22.04.2015г. выявлены яйца с нарушением целостности оболочки -8шт. ОО в адрес Исполнителя направлен претензионный акт.

С сотрудниками ГБОУ «Школа № 109» проведена методическая работа по вопросам организации питания в соответствии с требованиями Государственного контракта от 14.12.2012г. № Ш1/189/2013 и требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, представлены устные рекомендации о ведении и наличии документации по организации питания в ОО.

Акт составлен в присутствии

Представители Заказчика: (специалисты ГКУ Дирекции ДОГМ):

Ведущий специалист



Х.К.Якубова

Специалист



Т.В. Сергиенко

Представитель Исполнителя

Заведующий производством



О.С. Войцеховская

Представитель образовательной организации

Руководитель СП



В.А.Могилевкая

Ответственный по питанию



Е.В. Сотина