

АКТ

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

21.04.2015 г. № 21/04/109.

г. Москва

Наименование образовательной организации (далее по тексту - ОО):

ГБОУ Школа № 109.

Наименование структурного подразделения: ГБОУ Школа № 109.

Округ, район: ЮЗАО, Теплый Стан.

Ф.И.О. руководителя межрайонного совета: Бутырская Маргарита Афанасьевна.

Юридический адрес: ул. Академика Бакулева д.20.

Фактический адрес: ул. Академика Бакулева д.20.

Ф.И.О. директора: Ямбург Евгений Шоломович, тел: (499) 737-48-58.

Ф.И.О. заместителя директора по УВР: Жучков Александр Валерьевич,
тел: (499) 737-48-58.

Ответственный за организацию питания: Сосновских Галина Васильевна,
тел: (905) 785-73-83.

В проведении контрольного мероприятия участвуют представители Заказчика
(специалисты ГКУ Дирекции ДОгМ): Брянцева Валентина Леонидовна, Ильина Жанна
Геннадьевна.

Время проведения контрольного мероприятия: 8:55ч – 18:00ч.

Фотосъемка осуществлялась.

Государственный контракт на оказание услуги по организации питания (далее -
Контракт) от «13» ноября 2013 года № Ш853/3.

Исполнитель по Контракту: ООО «Школьник - ЮЗ».

Соисполнитель по договору соисполнения: отсутствует.

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

Тип пищеблока: столовая – доготовочная.

График обслуживания с 9:15ч до 14:15ч, график питания в наличии.

В ходе проверки установлено:

Сведения о фактическом присутствии детей и заказанных порциях.

Списочная численность	Заявлено льготное питание всего порций		Фактическое присутствие		Резервной группой получено всего порций		Платное питание	
	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед	Завтрак	Обед
Всего: 747								
6-11 кл:	110+1с.п.	125+1с.п.	110	108	-	17	10	20

Платное питание на сотрудников заявлено:

Всего сотрудников в ОО	Завтрак	Обед
123	-	35 (28 %)

В ОО обучается 747 человек, 125 обучающихся получают питание из средств бюджета города Москвы, что составляет 17 % от общего числа обучающихся, 20 человек получают горячее питание за счет средств родителей (законных представителей), что составляет 3 % от общего числа обучающихся.

Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

1. Примерное меню **в наличии.**
2. Ежедневное меню **не оформлено** в установленном порядке. Не утверждено директором (отсутствует печать и подпись).
3. Ведение абонементной книжки **оформлено без нарушений.**
4. Оформление заявки **в соответствии** с Приложением ГК.
5. Технологические карты **в наличии.**
6. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья **заполнен без нарушений.**
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции **заполнен с нарушениями.** Блюда на Обед для первой перемены выданы обучающимся без отметки о разрешении к выдаче бракеражной комиссией. Блюда на Завтрак выданы без одобрения комиссии в полном составе (менее 3-х человек).
8. Отбор суточных проб **произведен** не в полном объеме согласно меню (*включая продукты промышленного производства*). В суточной пробе за 20.04.2015г отсутствует на обед: «Салат из свежих огурцов с растительным маслом».
9. Температурный контроль подачи горячих блюд (супы, соусы, напитки при раздаче не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - 65°C, напитки - 14°C) **осуществить не представляется возможным.** Термошуп **отсутствует.**
10. Температурный режим при транспортировке пищевых продуктов **соблюдается.**
11. Поставка пищевых продуктов (*качество, количество, сроки реализации*) **осуществляется** в соответствии с сопроводительными документами и документами, удостоверяющими качество и безопасность.
12. Комиссионная приёмка поступающей готовой продукции и сырья не осуществляется. Прием продуктов питания осуществляет заведующий производством Матвеева Ольга Николаевна.
13. Органолептические показатели **в норме.**
14. Мытье рук обучающихся перед приемом пищи **организовано.**
15. Сроки оказания услуги **соответствуют** режиму питания в ОО.
16. Оказание Услуги, не соответствующей по ассортименту готовых блюд и продукции Примерному меню на дату, указанную в Заявке **не установлено.**
17. Несоблюдение технологии приготовления, рецептур приготовления, норм выхода готовых блюд и кулинарных изделий: **установлено.** При контрольном завешивании готовых блюд установлено:
«Борщ сибирский вегетарианский» - излишки 2,840 кг (11 порций),
«Рыба (филе), запеченная под соусом для детского питания» - излишки 2,210 кг (22 порции),
«Пюре картофельное» - излишки 8,340 кг (55 порций).
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

пищевых продуктов: Мука – 2 кг, масло сливочное – 1,400 кг, кофейный напиток – 0,100 кг, дрожжи – 0,070 кг, соус салатный – 0,500 кг, цветная капуста б/з – 1,280 кг, корень петрушки сушеный – 0,200 кг, зеленый горошек консервированный – 3 банки (по 0,400 кг), крахмал картофельный – 1 кг, томатная паста – 2 банки (по 0,360 кг), масло растительное – 1,100 кг, яйцо – 22шт.

Санитарное состояние пищеблока.

1. Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала - **удовлетворительное**, производственных складских помещений – **неудовлетворительное**, помещения содержатся в беспорядке, захламленность личными вещами. **Проверкой выявлены синантропные насекомые** и ловушки для тараканов в горячем цеху. Поточное производство при приготовлении пищи: соблюдается.
2. Торгово-технологическое и холодильное оборудование в достаточном количестве, **в исправном состоянии**, за исключением холодильника «Овощи, фрукты». Заявка на ремонт оборудования не представлена.
3. Инвентарь **не соответствует** эпидемиологическим требованиям. Разделочные доски частично с трещинами, маркировка на ножах частично отсутствует.
4. Столовой посудой и столовыми приборами **обеспечены**. Посуда соответствует санитарным нормам. Для приготовления и длительного хранения используется посуда из алюминия.
5. Учет температурного режима холодильного оборудования **ведется**.
6. На пищеблоке **в наличии** инструкции: по соблюдению санитарно - гигиенических правил при обработке сырья, мытью посуды, обработке яиц и зелени.
7. Моющими и дезинфицирующими средствами **обеспечены** в достаточном количестве. Место хранения **не упорядочено**.
8. Хранение и обработка ветоши: **упорядочено**.
9. Уборочный инвентарь **не промаркирован**. Хранение и состояние: **не упорядочено**.
10. Весовое оборудование **в наличии**, в исправном состоянии.
11. **Представлено** свидетельство о поверке весового оборудования от 22.05.2014 года № 152290.
12. Пищевые отходы **хранятся** в емкостях без крышек в специально выделенном месте. Заполнение емкостей сверх 2/3 объема **не установлено**.
13. Медицинское освидетельствование сотрудников пищеблока, наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума **в наличии**.
14. Специальная санитарная одежда у сотрудников пищеблока **в наличии**, не в полном объеме (**менее 3-х комплектов**). Хранение **не упорядочено**.
15. Изготовление блюд и кулинарных изделий работниками пищеблока с ювелирными украшениями: **не установлено**.
16. Журнал «Здоровья» **оформлен**.

Работа образовательной организации по контролю за качеством организации питания обучающихся.

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

3. Отчет о выполнении плана работы комиссии (Акты) **не представлены**.
4. Претензионная работа **ОО не ведется**. Претензионные акты **не представлены**. Ответственным за организацию питания составлен один претензионный акт в день проведения контрольного мероприятия. Нарушения Исполнителем устранены в ходе проверки.
5. Информационный стенд для родителей (законных представителей) и работников учреждения по организации питания детей **отсутствует**. Со слов ответственного за организацию питания информация об организации питания в ОО представлена на сайте школы.
6. Родители не включены в состав общественной комиссии по контролю за качеством организации питания детей.
7. Проводится работа по привитию детям навыков приема пищи и соблюдению личной гигиены, проводятся тематические классные часы по теме здорового питания.

Медицинское обслуживание.

1. Договор на медицинское обслуживание **заключен** с ГБУЗ г. Москвы «ДКЦ № 1 ДЗМ» от 12.07.2013 года № 1/109-2013-17-ЮР. Лицензия **оформлена** № ЛО-77-01-009420 от 05.12.2014 года бессрочно.
2. Аптечка **в наличии**.

Организация питьевого режима воспитанников.

Представлен договор с ООО «Джей Эс Эн» на организацию питьевого режима от «01» января 2015г. №109/2015 КВ, срок действия договора до «31» декабря 2015 года.

Акт составлен в присутствии:

Представители Заказчика (специалисты ГКУ Дирекции ДОГМ):

Ведущий специалист _____  В.Л. Брянцева


Ведущий специалист _____  Ж.Г. Ильина

Представители Исполнителя:

Заведующий производством _____  О.Н. Матвеева

Представитель образовательной организации:

Зам. директора по УВР _____  А.В. Жучков

Ответственный за организацию питания _____  Г.В. Сосновских

*Один экземпляр акта получен на руки
С Актом ознакомлен и согласен.*