



Заместитель главы администрации г. Перми -  
начальник департамента образования

Л.А. Гаджиева/

20\_\_ г.

## АКТ

### о результатах проверки организации питания в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «Гимназия № 1»

На основании: приказа начальника департамента образования от 02.11.2016 № СЭД-08-01-09-1501 «О проведении выездных плановых проверок организации питания в подведомственных муниципальных автономных общеобразовательных учреждений г. Перми»

Комиссия в составе:

Председатель: Бячкова Н.Е. – начальник сектора по организации питания управления имуществом комплексом департамента образования  
должность, фамилия, инициалы

Члены комиссии:

Аптукова Э.И. – ведущий специалист отдела образования Индустриального района департамента образования

Пчелинцева А.А. - ведущий специалист сектора по организации питания управления имуществом комплексом департамента образования

в период с «07» ноября 2016 г. по «26» ноября 2016 г.

составили настоящий акт проверки объекта:

муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Гимназия № 1» г. Перми

Реквизиты объекта контроля:

Адрес юридический: ул. Леонова, 14

Адрес фактический: ул. Леонова, 14

Руководитель объекта контроля:

Директор МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми Казанцева Оксана Юрьевна

В ходе проверки установлено (Приложение 1):

1. Соответствие локальной нормативной базы организации питания в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми требованиям действующего законодательства и муниципальных нормативных актов, регулирующих организацию питания в МОУ.

1.1. Создана нормативно-правовая база организации питания в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми:

- между МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми и ООО «Вкус и качество» заключен договор аренды объектов муниципального недвижимого и движимого имущества № 01\2015 от 03.11.2015.

В соответствии с п.5.15 Арендатор обязан осуществлять предоставление основного (горячего) питания учащихся и бесплатного питания льготных категорий учащихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

В соответствии с п.3.1.2. Арендодатель обязан контролировать выполнение условий договора Арендатором.

- утверждено Положение об организации питания от 31.08.2015, согласованное Управляющим Советом, Положение о бракеражной комиссии; Положение об общественной комиссии;

- изданы приказы от 01.09.2016 № 226, 245, 246 регулирующие организацию питания в учреждении;

- издан приказ от 11.01.2016 № 30 о назначении ответственного за организацию питания учащихся;

- издан приказ от 01.09.2016 и от 04.03.2016 о создании бракеражной комиссии, утвержден план работы бракеражной комиссии;

- утвержден план мероприятий по контролю организации питания на 2016-2017 учебный год;

- утвержден план работы комиссии по питанию от 01.09.2016.

2. Соответствие организации бесплатного питания учащихся требованиям действующего законодательства и муниципальным нормативным актам, регулирующим предоставление бесплатного питания в МОУ.

2.1. Бесплатное питание учащимся из малоимущих семей и учащимся отдельных категорий предоставляется в соответствии с документами, подтверждающими право учащихся на получение бесплатного питания в дни посещения учебных занятий.

2.2. Контроль за получением бесплатного питания учащимися школы осуществляется путем заказа бесплатного питания для учащихся в заявках классных руководителей;

2.3. Меню бесплатного питания по составу соответствует завтракам основного горячего питания. Выходы мясного блюда для учащихся 7-10 лет от 50 г до 55 г вместо 80 г, для учащихся 11-17 лет от 50 г до 70 г, что не соответствует требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08. Выходы гарниров составляют 150 г для учащихся 7-10 лет и 180 г для учащихся 11-17 лет, что соответствует требованиям.

2.4. Родители учащихся определенных действующим законодательством категорий вносят дополнительные средства на электронную карту для оплаты комплекса основного (горячего) питания. В заявках классных руководителей указывается, кто из учащихся доплачивает за предоставление завтрака. Сумма доплаты составляет от 24,05 руб. для учащихся начальной школы и 17,25 руб. для учащихся 5-11 классов, однако основное отличие меню бесплатного питания – это уменьшение выхода мясного блюда от 5 г до 10 г, а выходы гарниров в меню бесплатного питания для учащихся 5-11 классов даже выше, чем в завтраке за 80 руб. на 30 г. Таким образом, взимание дополнительной платы не обоснованно и нарушает требования решения ПГД № 280 и Закона Пермского края от 09.09.1996 № 533-83 в части предоставления питания за счет бюджетных средств на установленную сумму.

3. Исполнение ООО «Вкус и качество» обязательств по договору аренды объектов муниципального недвижимого и движимого имущества № 01\2015 от 03.11.2015 (далее – Договор)

Проверка исполнения ООО «Вкус и качество». обязательств по Договору показала следующее:

3.1. представлено примерное 10-дневное меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю;

3.2. в меню основного горячего питания представлен завтрак, состоящий из закуски, горячего блюда, напитка, стоимостью 80,00 руб. (выходы блюд соответствуют требованиям для учащихся 7-10 лет) и обед стоимостью 92 руб.

3.3. В нарушение п.5.15 Договора при анализе меню за период с 02.09.2016 по 30.09.2016, журналов бракеража сырья и готовой продукции, сопроводительных документов на продукты питания, личных медицинских книжек сотрудников установлены следующие нарушения СанПиН 2.4.5.2409-08:

3.3.1. выходы мясных (рыбных) блюд и гарниров меню бесплатного питания не соответствуют требованиям (Приложение 3), например:

дата	блюдо	выход по основному меню (г) 7-10/11-18	выход по меню бесплатного питания 7-10 лет (г)	выход по меню бесплатного питания 11-18 лет (г)	дата
06.09.2016	фрикадельки	70	55	55	06.09.2016
07.09.2016	запеканка	155	100	100	07.09.2016
13.09.2016	кнели куриные	70	50	50	13.09.2016

3.3.2. Средние показатели калорийности меню бесплатного питания составляют 540 ккал для учащихся 7-10 лет и 589 ккал для учащихся 11-18 лет при установленных требованиях к завтраку 588 ккал и 678 ккал соответственно;

3.3.3. учащиеся II смены получают тот же завтрак, что и учащиеся I смены (таблица 3);

3.4. в нарушение п. 5.14 Договора не исполняется обязательство по предоставлению определенным действующим законодательством категориям учащихся бесплатного питания за счет бюджетных средств на сумму, установленную решением ПГД № 280 и Законом Пермского края от 09.09.1996 № 533-83

4. Осуществление контроля за организацией питания со стороны МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми.

В результате анализа документов по осуществлению контроля за организацией питания установлено следующее:

4.1. На основании приказа директора МАОУ «Гимназия № 1» проводятся тематические проверки организации питания.

По результатам проверок подготовлены протоколы проверки и справки, которые обсуждаются на аппаратных совещаниях и информационных совещаниях с педагогами.

Информация о выявленных в ходе проверки нарушениях направляется письмом в адрес ООО «Вкус и качество».

4.2. Комиссией с участием медицинских работников и представителей родительской общественности систематически контролируется соответствие требованиям меню основного питания, соответствие выходов блюд установленным в меню

5. Обеспечение информационной открытости.

5.1. На официальном сайте в сети Интернет МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми опубликованы:

- локальные нормативные документы по организации питания МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми: Положение об организации питания;

- Примерное меню;

- Режим работы столовой;

- Программа производственного контроля;

- Документы по предоставлению бесплатного питания (формы заявлений, размеры выплат);

5.2. В нарушение п.2.5.5. Положения об организации питания в МОУ на официальном сайте МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми отсутствуют документы:

- состав комиссии по контролю за организацией питания с участием родительской общественности;

- результаты проведенных контрольных мероприятий,

- материалы по формированию культуры здорового питания

Выводы:

1. Локальная нормативно-правовая база МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми соответствует требованиям приказа начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми» от 18.08.2014 №СЭД-08-01-09-738.

2. При организации бесплатного питания определенным действующим законодательством категориям учащихся допускается взимание доплаты до стоимости основного (горячего) питания, что нарушает требования решения ПГД от 27.11.2007 № 280 и закона Пермского края от 09.09.1996 № 533-83 и п.5.14 договора аренды № 01\2015 от 03.11.2015.

3. ООО «Вкус и качество» не в полной мере исполняет обязательства по договору аренды объектов муниципального недвижимого и движимого имущества № 01\2015 от 03.11.2015 в части предоставления бесплатного питания учащимся в соответствии требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08.

Предложения:

1. Рассмотреть вопрос о привлечении к дисциплинарной ответственности директора МАОУ «Гимназия № 1» Казанцевой О.Ю. за неисполнение пунктов 3.1, 3.8, 3.72 Должностной инструкции руководителя (директора, заведующего) муниципального (автономного) образовательного учреждения, утвержденной приказом начальника департамента образования от 31 июля 2015 г. № СЭД-08-01-09-993, в части соблюдения требований нормативных правовых актов органов местного самоуправления, обеспечения неукоснительного выполнения правовых актов работодателя и в части создание необходимых условий для организации питания, организации и контроля работы персонала по сохранению здоровья обучающихся.

2. Директору МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми Казанцевой О.Ю.

2.1. Обеспечить устранение нарушений требований нормативных документов по организации бесплатного питания

Срок: 01.01.2017

2.2. Обеспечить устранение нарушений требований Приказа начальника департамента образования «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми» от 18.08.2014 г. №СЭД-08-01-09-738, в части размещения информации об организации питания на официальном сайте учреждения в сети интернет

01.01.2017

2.3. устранение нарушений требований СанПиН 2.4.5.2409-08

Срок: 01.12.2016

2.4. Информацию об устранении нарушений представить в сектор по организации питания департамента образования

Срок: 01.02.2017

Председатель: Билкова Наталья Викторовна директор по орг. пит.-д  
(должность, подпись, расшифровка подписи)  
Члены комиссии: А.А. Покорникова директор по орг. пит.-д  
(должность, подпись, расшифровка подписи)

Экземпляр акта получен "9" декабря 2016г., о необходимости согласования акта в течение 3 рабочих дней извещен.

директор А.А. Покорникова  
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

С актом ознакомлен, согласен/имеются возражения (нужное подчеркнуть)

директор О.Ю. Казащук  
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

## Соответствие организации питания требованиям нормативных документов

№ п/п	Позиции	Наличие/ отсутствие 1 / 0	Примечания
<b>1. Контроль за организацией питания в МАОУ «Гимназия № 1» г.Перми</b>			
1.1	Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня (п.2.4.[2])	1	
1.2	Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания:		
	а) Договор аренды пищеблока или Приказ об открытии структурного подразделения «Столовая»	1	
	б) Приказы по вопросам организации питания в ОУ		
	- об утверждении Положения по организации питания	1	
	- об утверждении Положения о бракеражной комиссии	1	
	- об утверждении Положения об общественной комиссии по контролю за организацией питания»	1	
	- о назначении ответственного за организацию питания	1	
	о создании бракеражной комиссии на 2016-2017 учебный год	1	
1.3	Наличие в годовом плане и плане контроля вопросов организации питания	1	
1.4	Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания МАОУ «Гимназия № 1»(п.2.6.[2])	1	Справки по результатам тематических проверок, аналитические справки по охвату горячим питанием, по реализации программы «Культура питания»
1.5	Выписки из протоколов:		
	- педагогических советов	0	
	- информационных совещаний	1	
	- совещаний при директоре	1	
	- родительские собрания	1	
1.6	Материалы по проведению внутреннего мониторинга организации питания учащихся в МАОУ (п.2.7.[2])	1	Справки по охвату питанием по классам
1.7	Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья, другое) ( п.14,13[1])	1	на момент проверки на столы накрываются только ложки, несмотря на то, что в меню блюда, которые удобно есть вилками

1.8	Режим работы столовой соответствует режиму работы учреждения (п.2.5.1.[2])	1	
<b>2. Контроль за организацией бесплатного питания льготных категорий учащихся в МАОУ «Гимназия № 1» г.Перми</b>			
	Пакет документов на каждого учащегося:		
2.1	<i>из малоимущих семей</i>		
	- заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания	1	
	- копия справки о малоимущности, подтверждающей право на получение бесплатного питания	1	
2.2	<i>отдельные категории</i>		
	- заявление от родителей с просьбой о предоставлении бесплатного питания	1	
	- копии документов, подтверждающих право на получение бесплатного питания	1	
2.3	Реестры учащихся из многодетных малоимущих семей и малоимущих семей и учащихся отдельных категорий	1	
2.3	Приказы о предоставлении бесплатного питания учащимся	1	
2.4	Ежемесячные ведомости по предоставлению бесплатного питания учащимся из многодетных малоимущих и малоимущих семей и учащимся отдельных категорий	1	
2.5	Ежедневные меню бесплатного питания	1	
2.6	Акты о количестве и стоимости отпущенных за неделю единиц бесплатного питания отдельным категориям учащихся и учащимся из малоимущих семей	1	
2.7	Система контроля учреждения за предоставлением бесплатного питания льготным категориям учащихся (талоны, списки, другое)	1	
<b>Контроль за работой организации общественного питания</b>			
<b>3. Обеспеченность пищеблока кадрами</b>			
3.1	-наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	1	
3.2	- своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока (п. 13.9 [1])	1	
<b>4. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>			
4.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	1	
4.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания (п.6.26 [1])	1	
4.3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п.8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1	
4.4	Соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п.2.10.27 [1])	1	
4.5	Хранение продуктов в холодильниках в соответствии с	1	

	маркировкой		
4.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования Соответствие показаний термометров записям в журнале	1	
4.7	Хранение сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п.2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	1	
4.8	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	1	
<b>5. Организация работы кухни. Требования к оборудованию и инвентарю</b>			
5.1	Столы производственные цельнометаллические промаркированные (п.4.5, 4.10 [1])	1	
5.3	Доски деревянные, без щелей и зазоров, гладко выструганные, промаркированные(п.4.10, 4.12 [1])	1	
5.4	Ножи промаркированные (п.4.10 [1])	1	
5.5	Технологическое оборудование промаркировано (п.8.6 [1]): «С», «В»	1	
5.6	Кухонная посуда промаркирована «I» «II» «III», недеформированная, без сколов (п.4.12, 4.10 [1])	1	
5.7	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	1	
5.8	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п.4.3 [1])	1	
5.9	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]):		
	- фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
	- столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	1	
5.10	Документация на пищеблоке (пп. 14.5-14.8, 14.10 [1]):		
	а) журнал учета фактической посещаемости учащимися столовой		электронный учет
	б) ведомость контроля за питанием (накопительная ведомость)	1	
	в) бракеражный журнал сырой продукции	1	
	г) бракеражный журнал готовой продукции	1	
	д) журнал закладки продуктов питания	1	Ведут медицинские работники.
	е) журнал витаминизации пищи	1	
	ж) технологические карты приготовления блюд	1	
	з) журнал контроля температурного режима холодильного оборудования	1	
	- для скоропортящихся продуктов	1	
	и) сопроводительные документы на поступающие продукты питания, хранящиеся на пищеблоке	1	
<b>6. Организация работы моечной</b>			
6.1	Имеются инструкции по применению моющих средств,	1	

	применяемых в данное время (п.5.9 [1])		
6.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, оборудованы душевыми насадками (п.5.10 [1])	1	
6.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])	1	
6.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	1	
<b>7. Санитарное состояние пищеблока</b>			
7.1	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п.5.1 [1])	1	
7.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	1	
<b>8. Рацион питания</b>			
8.1	Имеется примерное 10-дневное меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п.6.5 [1])	1	
8.2	Предоставляется двухразовое питание (п.6.8 [1])	1	
8.3	Блюда меню соответствуют примерному 10-дневному меню (п.6.22 [1])	1	
8.4	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п.6.18 [1])	1	
8.5	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п.6.19 [1])	1	
8.6	Выходы блюд соответствуют приложению 3	1	
8.7	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1])	1	
8.9	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов (п.2.10.24)	1	
8.11	<p>Утверждена программа производственного контроля и имеются акты по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• микробиологические исследования проб готовых блюд - 1 раз в квартал;</li> <li>• калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - 1 раз в год;</li> <li>• микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – 2 раз в год;</li> <li>• питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год (п.14.12, Приложение 12 [1])</li> </ul>	1	
8.12	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1]):		
	- использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])	1	
	- обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])	1	
	- обеспечение достаточного количества чистой	-	



	посуды (п. 10.5 [1])		
	- наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])		
<b>9. Деятельность медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением в части контроля за организацией питания</b>			
9.1	Осуществляется контроль за качеством поступающих продуктов питания, что подтверждается записями в журнале бракеража продовольственного сырья или справками (п. 14.4 [1])	1	
9.2	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	1	
9.3	Осуществляется бракераж готовых блюд (член бракеражной комиссии) (п. 14.6 [1])	1	
9.4	Проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	1	
9.5	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания" (п. 14.9[1])	0	Ведет поставщик
9.6	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека) (п. 14.9 [1])	0	

Ссылки:

[1] СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

[2] Положение об организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми,