

Акт

по результатам проверки контроля за организацией питания обучающихся
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении города Дубны Московской
области, лицей № 6 имени академика Г.Н. Флерова

Составлена: 18 января 2018 г.

Дата проведения контроля: 18 января 2018 года

Директор: Кренделева Наталья Георгиевна

Адрес лицея № 6: Московская область, г. Дубна, ул. Понтекорво, д. 16

Оператор питания: ООО «Каравелла»

Генеральный директор: Куликов Антон Александрович

Юридический адрес: 141980, г. Дубна, ул. Попова, д. 3, кв. 90

Фактический адрес: 141980, Московская область, г. Дубна, ул. Приборостроителей, д.
2, зд. ба

Тел./факс: 8(496)217-13-70

ИНН: ИНН: 5010038556

Столовая с полным циклом производства

Настоящий акт составлен комиссией в составе:

Радостева Ольга Ивановна – эксперт Управления народного образования
Администрации города Дубны Московской области;

Буянова Ольга Степановна – исполнительный директор ООО «Каравелла»;

Кренделева Наталья Георгиевна – директор Муниципального бюджетного
общеобразовательного учреждения города Дубны Московской области, лицей № 6 имени
академика Г.Н. Флерова

В ходе проверки пищеблока было установлено следующее:

Пробы за 48 часов в наличии и промаркированы;

Учетная документация пищеблока:

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»,

«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

«Журнал здоровья»

«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

ведутся регулярно и заполняются в соответствии с формой.

Ведется тетрадь уборок столов и обеденного зала после приема пищи.

Есть график генеральных уборок (каждую пятницу) и санитарных дней (перед
началом каждой четверти).

Для уборки и мытья инвентаря используются щетки и ветошь.

Столовые приборы прокаливаются после каждого приёма пищи.

Для дезинфекции используется раствор на основе хлорамина.

Инвентарь для уборки (швабры, щетки, ведра) имеют маркировку согласно
месту, в которых они используются, хранится в отдельном помещении.

Все имеющиеся в наличие сыпучие продукты (крупы, сахар), сухофрукты,
сливочное масло имеют информационные ярлычки.

У всех сотрудников имеются медицинские книжки с пройденным плановым
медицинским осмотром и допуском их к работе.

В рамках организации деятельности по организации питания в лицее создана и ведется нормативная правовая база:

Приказы по ОУ:

- «О назначении лиц, ответственных за организацию питания учащихся в 2017-2017 уч. году»;
- «Об утверждении плана работы ОУ по организации горячего питания и формирования навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи»;
- «Об организации питания обучающихся в 2017-2018 уч. году»;
- «О создании бракеражной комиссии»; Положение о комиссии представлено.
- «О создании комиссии по распределению и контролю денежных средств на частичную компенсацию стоимости питания».

На основании решений о предоставлении питания льготным категориям учащихся за счет средств на частичную компенсацию его стоимости в общеобразовательном учреждении издан приказ «Об утверждении основного и резервного списков учащихся, получающих льготное питание в I полугодии 2017-2018 уч. году за счет частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся».

Реализуется профилактическая программа «Разговор о правильном питании».

Положения

- «Об организации горячего питания в ОУ».
- «О бракеражной комиссии».
- «Положение об общественно-административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся» в наличии.

Функция по распределению и контролю денежных средств возложена на комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся.

Планы работы:

- по организации горячего питания и формирования навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи в наличии.
- общественно-административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в наличии.

Протоколы:

- родительских собраний за сентябрь – ноябрь 2017 г., на которых рассматривались вопросы организации питания ведутся и представлены в общеобразовательном учреждении.
- заседаний комиссии по распределению льготного питания ведутся и в наличии.

Исправно оформляются Акты по результатам проводимых проверок общественно-административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся о результатах проверки по вопросу организации питания обучающихся в лицее.

10-дневное меню в наличии с директором ОУ согласовано.

Полная база законодательных и нормативно – правовых актов по организации горячего питания сформирована согласно требованиям делопроизводства.

Утвержденное расписание работы столовой (приказом) в наличии.

В рамках анализа удовлетворенностью системой организации питания в общеобразовательном учреждении и своевременному выявлению недостатков или нарушений в общеобразовательном учреждении один – два раза в учебный год проводятся опросы учащихся (педагогов, родителей) по вопросам питания. Представлены вопросы, справка (анализ) по результатам анкетирования в 2016-2017 уч. года.

В лицее формируются пакеты документов на учащихся получающих, а так же претендующих на получение питания за счет средств частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся.

Все документы оформляются согласно требованиям Постановления Администрации от 28.02.2012 № 167-пг «Об утверждении Порядка предоставления частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях и негосударственных общеобразовательных учреждениях,

прошедших государственную аккредитацию, города Дубны Московской области» и изменений к нему на основании Постановления Администрации от 12.03.2014 № 148-ПГ «О внесении изменений в постановление Администрации города Дубны Московской области от 28.02.2012 № 167-ПГ».

Замечания:

нет

Рекомендации:

- в тематику проверок комиссии по общественно-административному контролю за организацией питания ОУ включить проверку вопроса: наличие проб готовой продукции; контроль за поставляемым сырьём; наличие технологических карт; проведение генеральных уборок с применением разрешенных дезинфицирующих средств на пищеблоке и кухонных помещениях, а так же в обеденном зале;

- усилить контроль за наличием к каждой партии воды сертификатов безопасности, а так же за хранением запасных бутылей с водой на возвышениях (не на полу).

Эксперт ГОРУНО

Исполнительный директор
ООО «Каравелла»

директор лицея №6

Радостева Ольга Ивановна

Буянова Ольга Степановна

Кренделева Наталья Георгиевна