



### АКТ

о результатах проверки организации питания  
в муниципальном бюджетном образовательном учреждении  
«Специальная (коррекционная) начальная школа – детский сад № 152 IV вида» г. Перми.

На основании: приказа начальника департамента образования от 16.03.2015 № СЭД-08-01-09-272 «О проведении проверки организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Перми»

Комиссия в составе:

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

Члены комиссии:

Калинина Е.В. - ведущий специалист отдела образования Кировского района департамента образования

Першина О.В. – ведущий специалист сектора по организации питания управления имуществом комплексом департамента образования  
должность, фамилия, инициалы (располагают по алфавиту)

в период с «23» марта 2015 г. по «13» апреля 2015 г.

составили настоящий акт проверки объекта:

МБС(к)ОУ «Специальная (коррекционная) начальная школа – детский сад № 152 IV вида» г. Перми

Реквизиты объекта контроля:

Адрес юридический: ул. Закамская, 52а

Адрес фактический: ул. Закамская, 52а

Руководитель объекта контроля: директор МБС(к)ОУ «С(к)ОШ – детский сад № 152 IV вида» г. Перми Шатунова Е.В.

В ходе проверки установлено:

1. Изданы приказы о распределении зон ответственности, создании бракеражной комиссии, о создании совета по питанию.

2. Договоры на поставку продуктов питания, в том числе полуфабрикатов низкой степени готовности заключены в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Всеми сотрудниками пищеблока своевременно пройдены медицинские осмотры и гигиеническое обучение.

4. Контроль за организацией питания осуществляется на основании графика контроля. Результаты контроля фиксируются, обсуждаются Советом по питанию.

5. Приказом от 26.02.2015 утверждено примерное 20-дневное меню.

6. Ежедневные меню соответствуют примерному меню.

7. Выполнение натуральных норм по отдельным продуктам в марте составляет (%):

Молоко	Творог	Мясо	Кура	Рыба	Картофель	Овощи	Фрукты	Крупы	Масло сл.
96,57	100	107	95,29	111	106,8	102	110	107	105

Средний показатель энергетической ценности составляет 2075 ккал, что соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13: 1963 ккал +/- 10%.

В ходе проверки обнаружены следующие нарушения требований СанПиН 2.4.1.3049-13: натуральные нормы по отдельным продуктам перевыполнены более чем на 5%.

Выводы:

1. Вопросы организации питания включены в план работы учреждения, обсуждаются с педагогическим коллективом.
2. Текущий контроль за организацией питания со стороны МБС(к)ОУ «С(к)ОШ – детский сад № 152 IV вида» г. Перми осуществляется.

Предложения:

1. Директору МБС(к)ОУ «С(к)ОШ – детский сад № 152 IV вида» г. Перми Шатуновой Е.В.
  - 1.1 Обеспечить выполнение натуральных норм на 100% +/- 5%.  
Срок: 01.06.2015
  2. Информацию об устранении выявленных нарушений представить в срок до 01.07.2015

Председатель: нач. сектора по орг. питанию Бякова  
(должность, подпись, расшифровка подписи)  
Члены комиссии: вед. специальной орг. питания Стеф -  
(должность, подпись, расшифровка подписи)  
вед. спец. РСО Кур-горова

Экземпляр акта получен "18" апр 2015 г., о необходимости согласования акта в течение 3 рабочих дней извещен.

Директор Шатунова Е.В.  
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

С актом ознакомлен, согласен/имеются возражения (нужное подчеркнуть)  
Директор Шатунова Е.В.  
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)



Возражения (протокол разногласий) к акту прилагаются на \_\_\_\_\_ листах.  
(указать при наличии)

\_\_\_\_\_  
(должность руководителя или уполномоченного представителя объекта контроля, подпись, расшифровка подписи)

М.П. Протокол разногласий/возражения к акту прилагается на \_\_\_\_\_ л.  
(указать при наличии)

С актом ознакомлен, с протоколом разногласий/возражений согласен / не согласен (нужное подчеркнуть):

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., должность руководителя или уполномоченного представителя проверяемого учреждения, его подпись)

## Соответствие организации питания требованиям нормативных документов.

	<b>1. Организация работы пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1. 3049-13</b>	Наличие (1- да, 0-нет)	Примечания
1	Перечень помещений пищеблока:		
	горячий цех	1/0	
	догоотовочный цех	1/0	Зона в горячем
	Раздаточная	1/1	
	мясо-рыбный цех (при работе на сырье)	*	
	цех первичной обработки овощей (при работе на сырье)	*	
	моечная для кухонной посуды	1/1	Зона
	кладовая сухих продуктов	1/0	
	кладовая для овощей	1/0	
2	Документация на пищеблоке:		
	Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (п.14.1 СанПиН 2.4.1. 3049-13)	1	
	Журнал бракеража готовой продукции (п.14.23 СанПиН 2.4.1. 3049-13)	1	
	Журнал закладки продуктов питания	1	
	Технологические карты приготовления блюд (п.15.5. СанПиН 2.4.1. 3049-13)	1	
	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования (п.14.2 СанПиН 2.4.1. 3049-13)	1	
	Журнал здоровья (п.19.3 СанПиН 2.4.1. 3049-13)	1	
	<b>Выводы по п.1</b>		
	Формы организации работы пищеблока соответствуют рекомендациям Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю (подтверждается данными договоров на поставку продуктов питания, накладными, фактическим наличием продукции – сырья, полуфабрикатов из мяса, кури, рыбы, овощей)	1/1	
	Пищеблок оборудован в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1. 3049-13	1	
	Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям СанПиН 2.4.1. 3049-13	1	
	<b>2. Обеспечение выполнения натуральных норм и сбалансированности рациона питания детей</b>	Наличие (1- да, 0-нет)	
3	Наличие примерного 10-дневного меню, составленного в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10,	1	

	утвержденного руководителем МДОУ (п.15.3. СанПиН 2.4.1. 3049-13)		
4	Ежедневные рабочие меню-требования:		
	- соответствуют примерному 10-дневному меню (п.15.5. СанПиН 2.4.1. 3049-13),	1/0	
	- составлены отдельно на два возраста	-	
5	Осуществление контроля за рационом питания:	1	
	<b>Выводы по п.2:</b>		
	Натуральные нормы выполняются		
	Рацион питания детей сбалансирован		
	<b>3. Организация закупки продуктов питания</b>	Наличие (1 - да, 0 - нет)	
6	Ежеквартальный мониторинг цен на продукты питания	1	
7	Договоры, муниципальные контракты, соответствующие требованиям действующего законодательства	1	
9	Сопроводительные документы на поступающие продукты питания (п.14.1. СанПиН 2.4.1. 3049-13)	1	
10	Ведение претензионной работы	-	
	<b>Выводы по п.3:</b>		
	Организация закупки продуктов питания соответствует установленным требованиям	1	
№ п/п	<b>4. Контроль за организацией питания в МОУ (п.21.1 СанПиН 2.4.1. 3049-13 и п.п.3.1, 3.8, 3.22 должностной инструкции заведующего)</b>		
11	Нормативно-правовая база по вопросам организации питания федерального, регионального, муниципального уровня	1	
12	Нормативные документы образовательного учреждения по организации питания:		
	А) Приказы по вопросам организации питания в ОУ		
	- о распределении зон ответственности	1	
	- о создании бракеражной комиссии	1	
	Б) Положения:		
	-Положение об организации питания		
	-Положение о бракеражной комиссии		
14	В годовой план включены вопросы организации питания	1	
15	Аналитические материалы (справки) по результатам контроля организации питания в соответствии с годовым планом	1	
16	Вопросы организации питания в протоколах:		

	- педагогических советов	1	
	- методических совещаний		
	-совета по питанию	1	Результаты проверки отражены в протоколе
	- другие		
17	График контроля организации питания	1	
18	Журналы контроля у ответственных лиц	1	Карты контроля
19	Работа, проводимая в учреждении по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (лекции, конференции, наглядные материалы для родителей и др.)	1	
20	Контроль за работой медицинского работника в соответствии с договором о совместной деятельности с медицинским учреждением:		
	- осуществление контроля за пищеблоком и питанием детей (п.18.1 СанПиН 2.4.1. 3049-13)	1	
	- осуществление бракеража готовых блюд (член бракеражной комиссии) (п.16.17 СанПиН 2.4.1. 3049-13)	1	
	- проведение осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п.14.23 СанПиН 2.4.1. 3049-13)	1	
<b>Выводы по п.4:</b>			
	Вопросы организации питания обсуждаются с сотрудниками	1	
	Текущий контроль организации питания осуществляется	1	