

АКТ ПРОВЕРКИ

г. Дальнереченск

(место составления)

«20» марта 2024 г.

(дата составления)

Проверку проводит: МКУ «Управление образования».

На основании: Приказа № 20-А п. 2 от 12.03.2024 г. (Проверка организации питания в муниципальном образовательном учреждении).

вид документа с указанием реквизитов (номер, дата)

была проведена плановая проверка в отношении:

(плановая/внеплановая)

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3» Дальнереченского городского округа

(наименование подведомственной организации, фамилия, имя, отчество и должность руководителя)

Дата, время, продолжительность и место проведения проверки:

«18» марта 2024 г. по «18» марта 2024 г. с 08 час. 30 мин. до 10 час. 30 мин.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 3» Дальнереченского городского округа:

Общая продолжительность проверки: 1 рабочий день

(рабочих дней/часов)

Акт составлен: МКУ «Управление образования»

(наименование органа местного самоуправления)

Время составления акта: 3 рабочих дня

С копией приказа о проведении проверки ознакомлен(ы):

Директор МБОУ «СОШ № 3» Щеглюк Н.В.:

(фамилии, инициалы, подпись, дата, время)

Проверка проводится по адресу/адресам:

Приморский край. г. Дальнереченск. ул. 45 лет Октября. д. 45. 45 лет Октября. д. 68

(место проведения проверки)

Лицо (а), проводившее проверку:

Бухгалтер-ревизор МКУ «Управление образования» Н.А. Малыш.

(фамилия, имя, отчество, должность должностного лица (должностных лиц), проводившего(их) проверку; в случае привлечения к участию в проверке специалистов министерства труда и социального развития Ростовской области указываются фамилии, имена, отчества и должности специалистов)

При проведении проверки присутствовали:

Директор МБОУ «СОШ № 3» Щеглюк Н.В.:

(фамилия, имя, отчество и должность руководителя или уполномоченного им должностного лица присутствовавшего при проведении мероприятий по проверке)

В ходе проведения проверки установлено следующее:

Мной, бухгалтером – ревизором МКУ «Управление образования» Малыш Н.А. в присутствии директора МБОУ «СОШ № 3» Щеглюк Н.В. проведена проверка соответствия требований санитарно-эпидемиологического законодательства при организации питания детей в муниципальных общеобразовательных учреждениях ДГО.

В ходе проверки были просмотрены подписанные и утвержденные следующие документы:

- меню на каждый день,
- журнал бракеража готовой пищевой продукции,
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции,
- гигиенический журнал (сотрудники),
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования,
- технологические карты,
- Приказ об обеспечении горячим питанием,
- Приказ об утверждении локальных актов школы по организации питания учащихся
- Приказ о назначении бракеражной комиссии,
- Журнал родительского контроля.

На момент проведения проверки все приказы заверены подписью руководителя и печатью, журналы заполнены не в полном объеме, бракеражный журнал дозаполнялся и подписывался в присутствии. В наличии акты поверки весов и договор с санитарно-эпидемиологической станцией на отбор проб продуктов питания.

В МБОУ «СОШ № 3» организован питьевой режим с использованием упакованной (бутилированной) питьевой воды, которая документально подтверждена ее происхождением, безопасностью и качеством. Для питьевого режима приобретены бумажные разовые стаканчики, соответствующие требованиям Роспотребнадзора. На момент проверки стаканы для питьевого режима на столе отсутствовали, при замечании стаканы были выставлены, объяснив, что дети использовали все стаканы и просто не успели поставить новые.

На момент осмотра на информационном стенде в столовой вывешено меню за 18.03.2024г., утвержденного руководителем образовательного учреждения в установленном порядке, в разрезе каждой возрастной группы детей.

Фактический рацион питания в учреждении соответствует утвержденному примерному меню.

Меню на 18.03.2024 возрастная группа 5-11 классы

Завтрак	кКал
Каша рисовая молочная 1/250	233,00
Бутерброд с маслом и сыром 1/50	241,00
Чай с лимоном 1/200	101,00
Обед	

Суп гороховый с крупой пшеничной 1/200	206,00
Тушеная капуста с овощами 1/100	100,00
Хлеб ржано-пшеничный 1/30	96,00
Чай с сахаром 1/200	111,00
Стоимость продуктового набора:	95,00 рублей

При взвешивании готовых блюд выяснилось, что масса блюд фактическая соответствует массе блюд, прописанных в меню .

На пищеблоке находилась посуда со стертой маркировкой после тщательного мытья, что нарушает нормы, прописанные в постановлении Главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20. Новую маркировку нанесли в присутствии. Так же был обнаружен пакет вареников в морозильной камере без маркировки, промаркировали в присутствии.

В «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» отмечается регистрация по оценке качества блюд бракеражной комиссией, на момент осмотра подписи членов комиссии на 18.03.24г. не проставлены, журнал заполняется не в полном объеме. Даны разъяснения, замечания исправлены в присутствии.

При проверки состава мясных продуктов обнаружены продукты, в которых присутствует мясо птицы технической обработки, что не рекомендовано детям. Даны разъяснения, сведения приняты, взяты в работу.

Обратили внимание, что на пищеблоке полы деревянные, не ровной поверхности, присутствуют выступы, что противоречит технике безопасности.

На момент осмотра на пищеблоке соблюдается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой и готовой продукции, а именно: соблюдаются условия хранения разделочного инвентаря (разделочные доски) для готовой продукции и сырых пищевых продуктов, сырья. Посуда промаркирована и находится на специально отведенных местах. Продукты питания в холодильных и морозильных камерах промаркированы, либо находятся в целостной упаковке. Сроки годности контролируются на все виды продуктов питания. Технологические карты на момент проверки соответствуют меню на день проверки.

При проверке меню выявлено, что масса завтрака категории детей 5-11 классов меньше нормы по СанПин, что является нарушением. Калорийность блюд так же занижена. В совокупности масса и калорийность готовых блюд не соблюдены.

В целях контроля над качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

Фактический рацион питания в учреждении соответствует утвержденному примерному меню.

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) реализуется с учетом ограничений: соки, напитки, питьевая вода реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления. Реализация разливных соков, напитков, питьевой воды в буфете не допускается.

Вывод о результатах проведения проверки:

Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовляемых блюд и кулинарных изделий. На момент проверки данные карты имеются, следовательно, технология приготовления блюд и кулинарных изделий не нарушена.

Соблюдается ведение журналов и документов, хранятся этикетки продуктов питания до полного употребления продуктов, вскрытые упаковки маркируются. На пищеблоке чисто, приятный запах готовых блюд, инвентарь промаркирован и хранится в отдельных местах. Сотрудники пищеблока работают строго в колпаках и перчатках. Кормление детей происходит строго по утвержденному графику. Фактическое меню соответствует утвержденному в полном объеме.

На пищеблоке находилась посуда со стертой маркировкой после тщательного мытья, был обнаружен пакет вареников в морозильной камере без маркировки.

В «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» отмечается регистрация по оценке качества блюд бракеражной комиссией, на момент осмотра подписи членов комиссии на 18.03.24г. не проставлены, журнал заполняется не в полном объеме. При проверки состава мясных продуктов обнаружены продукты, в которых присутствует мясо птицы технической обработки.

На момент проверки стаканы для питьевого режима на столе отсутствовали. На пищеблоке полы деревянные, не ровной поверхности, присутствуют выступы.

Рекомендации.

Директор МБОУ «СОШ № 3» является ответственным лицом за соблюдением правильности составления документов. Рекомендуем усилить контроль над ведением журналов. Также рекомендуем контролировать наличие маркировок на вскрытых коробках продуктов питания и инвентаре.


Подписи должностных лиц, проводивших проверку:  Н.А. Малыш

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта со всеми приложениями получил(а):

Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3» Щеглюк.:

(фамилия, имя, отчество, должность руководителя подведомственной организации или уполномоченного им должностного лица)

« 22 » марта 2021г.



(подпись)

Начальник МКУ «Управление образования»

 Н.Н. Шитько

Пометка об отказе ознакомления с актом проверки:

(подпись уполномоченного должностного лица (лиц), проводившего проверку)

Муниципальное казенное учреждение
«Управление образования»
Дальнереченского городского округа

П Р И К А З

12 марта 2024 г.

г. Дальнереченск

№ 20-А

п. 2. О проведении
плановой проверки

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести плановую проверку в отношении МБОУ «СОШ № 3» ДГО.
2. Назначить лицо, уполномоченное на проведение плановой проверки:
- бухгалтера-ревизора муниципального казенного учреждения «Управление образования» Дальнереченского городского округа Малыш Н.А.
3. Установить срок проведения плановой проверки: 1 рабочий день. К проведению плановой проверки приступить 18 марта 2024 г. Плановую проверку окончить не позднее 18 марта 2024 г.
4. В процессе плановой проверки провести следующее мероприятие:
- Проверка организации питания в муниципальном образовательном учреждении.

Основание: распоряжение и.о. начальника МКУ «Управление образования»

В.В. Кондратьевой

И.о. начальника
МКУ «Управление образования»



В.В. Кондратьева

С приказом ознакомлена:



Н.А. Малыш