



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ ДАЛЬНЕГОРСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
ПРИМОРСКОГО КРАЯ

692441, Приморский край, г. Дальнегорск, Проспект 50 лет Октября, д. 71  
Телефон 8 (42373) 32342, E-mail: findal05043@yandex.ru  
ИНН/КПП 2505013478/250501001

АКТ

проведения контрольного мероприятия

30 апреля 2021

г. Дальнегорск

№

9

Основание проверки: план контрольной деятельности Управления образования администрации Дальнегорского городского округа Приморского края на 2021 год составленный в соответствии с Положением по Управлению образованию; приказ Управления образования от 21.04.2021 № 180-а «О проведении контрольного мероприятия». Проверку произвести в соответствии с Законом Приморского края от 23.11.2018 № 388-КЗ «Об обеспечении бесплатным питанием детей, обучающихся в государственных (краевых) и муниципальных общеобразовательных организациях Приморского края», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Объект контроля (проверки): муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Гимназия Исток» г. Дальнегорска, ИНН 2505005283, ОГРН 1022500617270, 692441, Приморский край, г. Дальнегорск, ул. Проспект 50 лет Октября, д. 53 (далее – Учреждение).

Должностными лицами ответственными за организацию питания в Учреждении в проверяемом периоде являлись:

- Кайт Елена Вадимовна, директор Учреждения, принята на должность распоряжением администрации Дальнегорского городского округа от 20.08.2012 № 285-рл, имеющая право первой подписи;
- Власенко Любовь Валерьевна, заведующий структурным подразделением;
- Потапова Лариса Аркадьевна, кладовщик;
- Гаврилук Тамара Васильевна, медицинский работник.

Тема проведения контрольного мероприятия: организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Цель контрольного мероприятия: обеспечение контроля организации горячего питания обучающихся в образовательном учреждении МОБУ «Гимназия Исток».



Сроки проведения проверки: с 23.04.2021 по 06.05.2021 г.

Наименование органа внутреннего муниципального контроля Дальнегорского городского округа – Управление образования администрации Дальнегорского городского округа.

Проверка проведена должностными лицами Управления образования, уполномоченными на проведение контрольного мероприятия:

- Иконниковой Еленой Сергеевной, главным бухгалтером Управления образования;
- Серженко Ангелиной Сергеевной, ведущим бухгалтером Управления образования;

В ходе контрольного мероприятия проведена проверка:

1. Соблюдение графика питания, ведение информационного стенда в зале столовой Учреждения;
2. Соответствие рациона питания, согласно утвержденного меню;
3. Проверка санитарного состояния пищеблока, складских помещений и холодильного оборудования;
4. Правильность ведения и оформления документации.

К проверке Учреждением предоставлены следующие документы:

- Гигиенический журнал за период сентябрь 2020 г – апрель 2021 г;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования за период сентябрь 2020 г – апрель 2021 г;
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях за 2021 г;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции за период сентябрь 2020 г – апрель 2021 г;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции за 2021 г.

#### **1. Соблюдение графика питания, ведение информационного стенда в зале столовой Учреждения**

На основании п. 2.2, п. 2.6.3 МР 2.4.0179-20 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) нарушений не выявлено. График и режим питания составлен в соответствии с методическими рекомендациями и соблюдается в ходе всего учебного процесса.

Согласно п. 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее СанПиН 2.3/2.4.3590-20) на информационном стенде в обеденном зале столовой размещена в доступном для родителей и детей месте следующая информация:

- согласованное и утвержденное меню для всех категорий довольствующихся в Учреждении;



– ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

– меню дополнительного питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

## **2. Соответствие рациона питания, согласно утвержденного меню**

В Учреждении разработано десятидневное меню в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Десятидневное меню и меню дополнительного питания утверждено индивидуальным предпринимателем Роговой Галиной Михайловной и согласованно с руководителем образовательного учреждения Кайт Еленой Вадимовной. Согласно п. 8.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 номера технологических карт соответствуют номерам блюд в утвержденном меню. Ассортимент дополнительного питания принят с учетом ограничений, изложенных в приложении № 6 настоящего СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Согласно п. 8.4.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 питьевой режим организован с использованием упакованной (бутилированной воды) питьевой воды. Требования при организации питьевого режима с использованием бутилированной питьевой воды соблюдается.

В нарушение п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 за 22.04.2021 (7 день по меню) отсутствуют пробы на блюда:

- винегрет овощной;
- свекла с сыром;
- борщ со свежей капустой с мясом со сметаной;
- жаркое по-Домашнему.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильной камере при температуре от +2 °С до +6 °С.

## **3. Проверка санитарного состояния пищеблока, складских помещений и холодильного оборудования**

Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 в Учреждении выполняются следующие требования:

п. 2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенном месте.

п. 2.21. У работников пищеблока при себе находятся «Личные медицинские книжки» с действующим допуском к работе.



п. 2.23. В помещениях Учреждения на пищеблоке не обнаружено насекомых и грызунов.

п. 3.13. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

п. 3.2. Для готовой и сырой продукции используется маркированное раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных зонах.

Мытье столовой и кухонной посуды производится раздельно.

п. 3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений оставляют в специально отведенном месте одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранят отдельно от рабочей одежды и обуви.

п. 3.5. При осмотре холодильных камер не обнаружено замороженных нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни.

п. 8.1.6. При приготовлении блюд и кулинарных изделий на пищеблоке Учреждения используется соль поваренная пищевая йодированная.

Согласно п. 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – СП 2.4.3648-20) в столовой при осмотре кухонной и столовой посуды не обнаружено посуды с трещинами и сколами.

п. 2.11.8. Вытяжные вентиляционные решетки не содержат следов загрязнений.

#### **4. Правильность ведения и оформления документации**

Исходя из требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 была проведена проверка следующих документов:

п. 2.22 Гигиенический журнал – заполняется ежедневно, замечаний нет.

п. 3.8. В журнале учета температурного режима холодильного оборудования и в журнале учета температуры и влажности в складских помещениях за проверяемый период замечаний не обнаружено.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции заполнен, соответствует требованиям.

В нарушение заполнения журнала бракеража готовой пищевой продукции обнаружено:

- 14.04.2021 (1 день) – отсутствует запись «Салат из отварных овощей»;
- 15.04.2021 (2 день) – отсутствует запись «Икра морковная»;

– 22.04.2021 (7 день) – отсутствует запись «Борщ со свежей капустой с мясом со сметаной».

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. В течении 5 (пяти) рабочих дней устранить все указанные выше нарушения, об устранении нарушений сообщить в течении 1 (одного) дня по истечении срока;

2. При выявлении повторных нарушений, директору Учреждения рассмотреть возможность привлечения к дисциплинарному взысканию ответственных за контроль и организацию питания. В случае если нарушения не устранены организатором питания, сообщить об этом специалисту по питанию в Управление образования.

Начальник Управления образования

Н.А. Гузен

Главный бухгалтер Управления образования

Е.С. Иконникова

Ведущий бухгалтер Управления образования

А.С. Серженко

2-ой экземпляр акта получил 30.04.2021 г. Ерайт Райт Е.В.  
директор МОБУ «Гимназия Исток»  
(дата, ФИО, подпись, должность руководителя или лица исполняющего его обязанности с указанием реквизитов и приложением документа подтверждающего полномочия лица)

**Заполняется в случае отказа от подписи**

От подписи под настоящим актом (получения акта) представитель

(наименование субъекта проверки, должность, Ф.И.О., дата, время, обстоятельства)

**ОТКАЗАЛСЯ.**