

АКТ

мониторинга организации приема пищи обучающихся

30.03.2016 г. № 30/03/ММГ

г. Москва

Специалистом ГКУ Дирекция ДОгМ: специалистом 1-й категории Сергиенко Т.В. на основании приказа от 10 февраля 2016 г. № П8-01-15/6 проведен мониторинг организации приема пищи обучающихся в государственном бюджетном общеобразовательном учреждении г. Москвы «Московская международная гимназия» (далее по тексту - ОО).

Округ, район: ВАО, Перово.

Юридический адрес: 111123, г. Москва, ул. 3-я Владимирская, д.5.

Фактический адрес: 111123, г. Москва, ул. 3-я Владимирская, д.14.

Директор: Шкуренко Елена Васильевна, телефон: 8(495) 304-37-94.

Старший воспитатель: Соломкина Елена Владимировна, телефон: 8(495) 306-63-54.

Ответственный по питанию: Черногалова Наталия Анатольевна,
телефон: 8(499) 781-14-84.

Время проведения мониторинга: с 9:30ч. до 15:00ч.

Фотосъемка осуществлялась.

Исполнителем по Гражданско – правовому договору бюджетного учреждения (далее - Договор) на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся от 17.12.2015г. № ММГ-1042 является ООО «Вито-1».

Распоряжение «Об организации питания детей» от 21.01.2016г. № 1 **представлен.**

Исполнителем по договору на оказание услуг по организации питания сотрудников от 25.12.2015г. № ММГ/16ПП является ООО «Вито-1».

Приказ «Об организации платного питания» от 01.09.2015г. № 5 **представлен.**

Тип пищеблока: столовая – доготовочная.

График питания обучающихся **в наличии, соблюдается.**

Соблюдение требований по организации питания обучающихся.

1. Утвержденное Примерное меню образовательной организацией **представлено.**
2. Оформленное в установленном порядке Ежедневное меню образовательной организацией **представлено.**
3. Ежедневное меню **соответствует** представленному Примерному меню (2 неделя 8 день примерного меню).
4. График приема пищи санитарно – эпидемиологическим требованиям **соответствует**, образовательной организацией **соблюдается.**
5. Мытье рук для обучающихся перед приемом пищи в групповых туалетных комнатах **оборудовано.** Средство для мытья рук (мыло), и индивидуальные полотенца **в наличии.**

6. Организация обслуживания обучающихся дошкольного отделения горячим питанием путем предварительного накрытия столов помощниками воспитателей **осуществляется.**
7. Сервировка столов перед раздачей готовых блюд в группах **осуществляется.** Эстетические требования к столовым приборам, посуде, освещению соблюдаются. На второй завтрак согласно меню обучающимся полагается мандарин и вода питьевая. Помощники воспитателей перед подачей чистили мандарин без применения одноразовых перчаток. Не во всех группах на столах находились салфетницы с салфетками. Подача готовых блюд обучающимся в группах на обед производилась в произвольной форме: в одних группах первым блюдом подавался суп, в других салат. Салфетницы с салфетками, емкости для хлеба в наличии в каждой группе и на каждом столе.
8. Обслуживание обучающихся горячим питанием **осуществляется** сотрудниками Исполнителя, **имеющими** необходимую квалификацию.
- 8.1. Оборудование на пищеблоке работоспособно;
- 8.2. Инвентарь для порционирования блюд и напитков **в наличии;**
- 8.3. Одноразовые перчатки, контрольные весы на пищеблоке **в наличии;**
- 8.4. Чистая столовая посуда и приборы в группах **в наличии.**
9. Температурный режим подачи готовых блюд и кулинарных изделий **соблюдается.**
10. Воспитатели, помощники воспитателей обеспечивают порядок, контролируют личную гигиену обучающихся дошкольных групп перед едой, **содействуют** работникам пищеблока в организации питания.
11. Корректировка выхода порций в случае расхождения фактически присутствующих обучающихся с Заявкой **осуществляется.** Распоряжение от 30.03.2016г. №1 «Об изменении норм выхода порций» **представлено,** акт об увеличении выхода порций от 30.03.2016 г. № 7. **представлен.**
12. Информационная система «Проход и питание» на территории образовательной организации **установлена, не функционирует.**

Санитарное состояние группового помещения.

1. Санитарное состояние группового помещения, зоны приема пищи **удовлетворительное.**
2. Уборка группового помещения, мытье столов в групповых с использованием предназначенных для мытья средств после каждого приема **организовано.**
3. Кухонная посуда в группах **не соответствует** санитарно - эпидемиологическим требованиям (используется посуда из алюминия)(**в нарушение требований пункта 13.2 СанПиН 2.4.1.3049-13**). Столовая посуда (фаянс, фарфор, стекло) и столовые приборы (нержавеющая сталь) санитарно - эпидемиологическим требованиям **соответствуют.**
4. Столовой посудой и столовыми приборами в достаточном количестве согласно списочного состава обучающихся в группе **обеспечены.**
5. Хранение посуды в буфетной групповой на решетчатых полках и шкафах для посуды **организовано.**

6. Медицинское освидетельствование сотрудников пищеблока (наличие медицинских книжек и сведений о прохождении медицинского обследования и сдачи санитарного минимума) **оформлено**. Однако одним сотрудником пищеблока представлена копия медицинской книжки и справка из медицинского центра «Доктрина» о пройденном медицинском обследовании в полном объеме и о нахождении медицинской книжки на оформлении в медицинском центре «Доктрина».
7. Специальной одеждой сотрудники пищеблока **обеспечены**.
8. Санитарное состояние пищеблока **удовлетворительное**.
9. Вытяжное оборудование **работоспособно**.

Работа образовательной организации по пропаганде здорового питания обучающихся.

1. Программы, посвященные культуре питания, здоровому питанию, о правилах поведения за столом в образовательной организации **проводятся**. Работа в дошкольном отделении строится по образовательной программе «От рождения до школы», в которую включены направления работы: «Формирование культуры здорового питания», «Разговор о правильном питании детей 5-7 лет», «Формирование основ культуры поведения и навыков владения столовыми приборами». В связи с этими направлениями в дошкольном отделении проводятся разные формы работы: «Работа с родителями (активными участниками)»: консультации, мастер-классы, домашнее задание, выставки, проектная деятельность, «Работа с детьми»: познавательные беседы, исследовательская деятельность, досуги, игры.
2. План работы комиссии совместно с родительской общественностью по контролю по организации питания **представлен**.
3. Отчет о выполнении плана работы комиссии (Акты) **представлен**.
4. Информационный стенд для обучающихся и работников образовательной организации по организации питания обучающихся **оформлен не в установленном порядке**: на стенде **отсутствуют** примерное меню, ежедневное меню. Ежедневное меню вывешено при входе в здание.
5. Претензионная работа в адрес Исполнителя по Договору в образовательной организации **ведется**. Претензионные акты в количестве 3 акта **представлены**.

Организация питьевого режима обучающихся.

Питьевой режим организован согласно Примерному меню.

Дополнительная информация.

Согласно представленным Заявкам ужин обучающимся дошкольного отделения предоставляется с 25.01.2016г. С 08.02.2016 г. обучающиеся дошкольного отделения получают в рацион питания уплотненный полдник + ужин в соответствии с представленным Примерным меню и расчетами замен к Примерному меню. Представлено дополнительное соглашение от 10.02.2016г. № 1 к Гражданско-

правовому договору от 17.12.2015г. № ММГ-1042. Заявка на ужин ежедневно уменьшается, с учетом фактически присутствующих детей.

При сравнении количества фактического присутствия обучающихся с количеством заказанных рационов при норме допустимого отклонения 4% излишне заказаны рационы питания на второй завтрак -5 рационов, на обед-5 рационов.

Не корректное заполнение документации:

На момент проведения мониторинга в 10:10ч.

- в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов на продукты питания, полученные по меню на 29.03.2016г. не указан час фактической реализации продовольственного сырья. Продукты питания, полученные по меню на 30.03.2016г. не внесены в журнал бракеража (в нарушение требований пункта 14.1 СанПиН 2.4.1.3049-13);

- журнал температурного режима на 30.03.2016г. не заполнен (в нарушение требований пункта 14.2 СанПиН 2.4.1.3049-13);

- абонементный талон на льготное питание заполнен образовательной организацией авансово на весь день 30.03.2016г. Талон на оказание услуг по организации питания сотрудников Исполнитель по Договору ООО «Вито-1» предоставляет в образовательную организацию заранее заполненный, то есть по факту услуга еще не оказана, а документально (талон абонементной книжки) услуга считается выполненной в полном объеме.

Акт мониторинга составлен в присутствии:

Специалист ГКУ Дирекции ДОГМ:

Специалист 1-й категории

Т.В. Сергиенко

Представители образовательной организации:

Старший воспитатель

Е.В. Соломкина

Ответственный по питанию

Н.А. Черногалова