



# АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ул. Дзержинского, 15, г. Нижневартовск, Ханты-Мансийский автономный округ - Югра (Тюменская область), 628615  
Телефоны: 43-75-29, 43-76-60, тел./факс: (3466) 43-66-20, электронная почта: do@n-vartovsk.ru

---

## Акт по результатам внеплановой (выездной) проверки в МБОУ "СШ № 14"

**Сроки проведения внеплановой (выездной) проверки** : 17.03.2017

### **Вопросы внеплановой (выездной) проверки проверки:**

Соблюдение условий для организации безопасного питания воспитанников дошкольной образовательной организации.

**Основание:** приказ департамента образования администрации города Нижневартовска от 18.01.2017 № 16 "О проведении внеплановых проверок организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций".

### **Состав комиссии:**

- Н.В. Морозова, заместитель директора департамента образования администрации города, председатель комиссии
  
- Л.И. Сарипова, начальник отдела обеспечения безопасности и прав участников образовательного процесса департамента образования администрации города, заместитель председателя комиссии;
  
- С.А. Захарченко, главный специалист отдела обеспечения безопасности и прав участников образовательного процесса департамента образования администрации города, член комиссии;
  
- О.В. Ташланова, технолог отдела обеспечения безопасности и прав участников образовательного процесса департамента образования администрации города, член комиссии.

**В ходе внеплановой (выездной) проверки установлено:**

№ п/п	Вопросы проверки	Результаты проверки
1.	<p><i>Санитарное состояние и содержание производственных помещений пищеблока, посуды, инвентаря, оборудования пищеблока, состояние централизованных источников водоснабжения, водоотведения.</i></p>	<p>В ходе проверки установлено, что в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении "Средняя школа №14" (далее - МБОУ «СШ №14») санитарное состояние и содержание производственных и складских помещений пищеблока удовлетворительное.</p> <p>Уборочный инвентарь имеется в достаточном количестве, хранится на стеллаже в специально отведенном месте.</p> <p>Инструкции по приготовлению моющих и дезинфицирующих средств, а также по мытью кухонной посуды и инвентаря имеются, развешены над рабочими местами мойщиков.</p> <p>На пищеблоке используется моющее средство «Прогресс» и дезинфицирующее средство «Сульфохлорантин-Д», для обработки яиц - «Ника-2». Документация, подтверждающая качество и происхождение моющих и дезинфицирующих средств представлена в полном объеме.</p> <p>Качество мытья кухонной и столовой посуды удовлетворительное.</p> <p>Журнал регистрации неисправностей технологического оборудования имеется. На момент проверки все оборудование находится в рабочем состоянии. Представлен акт проверки технического состояния технологического оборудования от 10.03.2017.</p> <p>Поверка весоизмерительного оборудования проведена 20.01.2017 г.</p> <p>Визуально состояние водопроводной и канализационной системы в норме. Представлен акт обследования специалистами ОАО по АТО и зам.директора по АХР систем горячего и холодного водоснабжения, канализации от 10.03.2017, а также акт планово-предупредительного ремонта вентиляционного оборудования от 13.02.2017.</p> <p>Заклучен контракт от 08.02.2017 №49 на оказание услуг по дератизации и дезинсекции помещений, акарицидной обработке территории, а также</p>

		<p>контракт от 08.02.2017 №48 на оказание услуг по заключительной дезинфекции и противопедикулезным мероприятиям с ООО «Феникс Лтд».</p> <p>Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняется своевременно.</p> <p>Документы, подтверждающие происхождение и качество пищевых продуктов имеются в полном объеме.</p> <p>Журнал температурного режима холодильного оборудования ведется согласно требованиям.</p> <p>Складское помещение для сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температуры и влажности, холодильное оборудование оснащено наружными электронными термометрами и дополнительными спиртовыми термометрами внутри камер.</p>
2.	<p><i>Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, порядок их хранения.</i></p>	
3.	<p><i>Технология приготовления блюд в соответствии с технологическими картами.</i></p>	<p>На момент проверки питание обучающихся осуществляется в соответствии с циклическим 12-дневным меню сезона «Зима-Весна». Технологические карты на блюда, включенные в меню, имеются.</p> <p>Нарушений технологии приготовленных блюд не выявлено.</p> <p>Представители родительской общественности принимают участие в осуществлении контроля организации школьного питания (представлены акты проверок от 13.02. 2017, 14.02.2017, 15.02.25017 и 16.02.2017).</p>
4.	<p><i>Организация работы бракеражной комиссии.</i></p>	<p>В соответствии с требованиями п. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее - СанПиН 2.4.5.2409-08) в МБОУ «СШ № 14» для контроля качества приготовления пищи создана бракеражная комиссия. Состав комиссии и ее обязанности утверждены приказом директора общеобразовательной организации от 26.08.2016 № 620 «О создании постоянно действующей комиссии по контролю за организацией питания, бракеражной комиссии». В состав комиссии включены заместитель</p>

5.	<i>Отпуск горячего питания по результатам оценки качества готовых блюд бракеражной комиссией.</i>	<p>директора по учебно-воспитательной работе, фельдшер школы, председатель ПК.</p> <p>Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции заполняется своевременно.</p> <p>Питание обучающихся осуществляется по графику, методом предварительного накрытия столов работниками столовой. Контрольное блюдо имеется.</p> <p>Суточные пробы на каждую партию приготовленных блюд в наличии, сроки и условия хранения суточных проб соблюдаются.</p> <p>Для контрольного взвешивания было взято: Горбуша, запеченная с сыром, морковью и белым соусом выходом 85 гр. в количестве 6 порций. При норме выхода 510 гр. фактический вес составил 537 гр. (перевес 4,5 гр. на 1 порцию)</p>
6.	<i>Соблюдение требований личной гигиены воспитанниками и работниками пищеблоков.</i>	<p>Журнал здоровья работников заполняется медицинским работником своевременно.</p> <p>Нарушений правил личной гигиены сотрудниками школьной столовой не выявлено.</p> <p>Хранение санитарной одежды и верхней одежды работников упорядочено в соответствии с требованиями п. 13.6. СанПиН 2.4.5.2409-08.</p> <p>Для обработки яиц и для посещения туалета имеются специально выделенные промаркированные халаты.</p> <p>Производственные цеха и моечное отделение оборудованы раковинами для мытья рук. Мыло и индивидуальные полотенца для каждого работника имеются.</p> <p>Условия для мытья рук обучающихся удовлетворительные: имеется 3 раковины возле входа в столовую и 2 раковины в обеденном зале. Мыло и бумажные полотенца в наличии.</p>
7.	<i>Своевременность прохождения медицинских осмотров работниками пищеблоков.</i>	<p>Все работники столовой имеют пройденный медосмотр и аттестацию по профессиональной гигиенической подготовке действительные на дату проверки.</p>
8.	<i>Наличие бакте-</i>	<p>Столовая оснащена одной передвижной бак-</p>

	<p><i>рицидных ламп для дезинфекции в пищеблоках.</i></p>	<p>терицидной лампой «Дезар». Обработка производственных помещений и обеденного зала ведется поочередно. Журнал регистрации работы бактерицидных ламп имеется, заполняется своевременно.</p>
9.	<p><i>Наличие в должностных инструкциях работников образовательной организации положения по исполнению контрольных функций в части безопасного питания.</i></p>	<p>В МБОУ «СШ №14» разработана должностная инструкция ответственного по организации питания, предусматривающая контрольные функции в части безопасного питания. Ответственным за организацию питания обучающихся МБОУ «СШ №14» является заместитель директора по учебно-воспитательной работе И.Ю. Морозова.</p>
10.	<p><i>Проведение санитарно-просветительской работы с обучающимися, воспитанниками, родителями по профилактике острых кишечных инфекций.</i></p>	<p>С целью проведения санитарно-просветительской работы по профилактике ОКИ на экранах телевизоров в фойе и коридорах школы демонстрируются тематические презентации. соответствующая информация размещена на сайте школы в сети интернет. В классах начальной школы в классных уголках размещены цветные памятки по профилактике ОКИ.</p>

**Вывод:** В ходе внеплановой (выездной) проверки в муниципальной бюджетной общеобразовательной организации «Средняя школа №14» нарушений при организации питания обучающихся не выявлено.


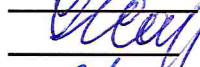


**Рекомендовано:**

Директору муниципальной бюджетной общеобразовательной организации «Средняя школа №14» В.А. Поляковой:

1. Осуществлять постоянный контроль исполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства Российской Федерации при организации питания обучающихся.
2. Продолжить работу по привлечению родителей (законных представителей) обучающихся к регулярному контролю организации школьного питания с представлением результатов проверок широкому кругу родительской общественности (на родительских

собраниях, официальном сайте образовательной организации в сети интернет и т.п.)

**Председатель комиссии**  
**Заместитель председателя комиссии**  
**Члены комиссии**

  
\_\_\_\_\_  
**Н.В. Морозова**  
  
\_\_\_\_\_  
**Л.И. Сарипова**  
  
\_\_\_\_\_  
**С.А. Захарченко**  
  
\_\_\_\_\_  
**О.В. Ташланова**

**Дата: 17.03.2017**

**С заключением по результатам  
внеплановой (выездной) проверки ознакомлена:**

**директор МБОУ «СШ №14»**

  
\_\_\_\_\_  
**В.А. Полякова**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.