Жуковой М.А.
к постановлению

Главный специалист отдела общего образования управления образования администрации Добрянского городского округа Н.С. Первушина	Начальнику управления образования администрации Добрянского городского округа Е.В. Кривенко

СПРАВКА ПРОВЕРКИ
Управлением образования администрации Добрянского городского округа
подведомственного учреждения
Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Добрянская средняя общеобразовательная школа № 2»
(указать полное наименование подведомственного учреждения)

На основании Приказа Управления образования администрации Добрянского городского округа (далее – Управление образования) от 04 декабря 2020 года № 235, подписанного начальником Управления образования Е.В. Кривенко
(фамилия, имя, отчество начальника Управления образования)

Дата проверки: 04 декабря 2020 г.
Время проверки с 11 часов 00 минут до 12 часов 00 минут
по адресу: Пермский край, г. Добрянка, пер. Строителей, д. 7
(место проведения проверки)

была проведена проверка в отношении:
МБОУ «ДСОШ № 2»
(наименование подведомственного учреждения)

с целью проверки организации питания в МБОУ ДСОШ №2
Вид проверки: внеплановая
Форма проверки: выездная
Продолжительность проверки: 1 (один) час
(дней/часов)

Акты составлены Управлением образования администрации Добрянского городского округа и переданы руководителю, Стерховой Наталье Николаевне, 10 декабря 2020 года.

С копией приказа о проведении проверки, заверенной уполномоченным лицом Управления образования, ознакомлен(а) (заполняется при проведении выездной проверки):
Стерхова Наталья Николаевна, директор МБОУ «ДСОШ №2» 04 декабря 2020 г. 11 часов 00 минут
(фамилия, имя, отчество руководителя, иного должностного лица, уполномоченного представителя подведомственного учреждения, подпись, дата, время)

Лицо(а), проводившее(ие) проверку:
Специалисты Управления образования
(фамилия, имя, отчество, должность; в случае привлечения к участию к проверке экспертов, экспертных организаций указывается фамилия, имя, отчество, должность экспертов и (или) наименование экспертных организаций с указанием реквизитов свидетельства об аккредитации и наименования органа по аккредитации, выдавшего свидетельство)

При проведении проверки присутствовали (заполняется при проведении выездной проверки):
1) Згогурина Мария Алексеевна – консультант управления образования администрации Добрянского городского округа;
2) Первушина Наталья Сидоровна – главный специалист отдела общего образования управления образования администрации Добрянского городского округа;
3) Чепкасова Надежда Григорьевна - индивидуальный предприниматель
4) Шарова Вероника Викторовна – сотрудник ИП Чепкасова
(фамилия, имя, отчество, должность руководителя, иного должностного лица (должностных лиц) или уполномоченного представителя подведомственного учреждения, присутствовавших при проведении мероприятий по проверке).

Входящий № 2392
10.12.2020

В ходе проведения проверки **04.12.2020 года** установлено:

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	V
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	V
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	V
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	V
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	V
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	V
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	V
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и	V

	трещин	
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	V
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	V
11.	Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	V
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	V
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	V
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	V
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	V (Договор № 4с00279-Д/20 от 11.03.20г.)
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	В столовой бутилированная вода, в фойе школы питьевой фонтанчик

17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	V
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	V (Стены окрашены, на полу плитка)
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	V
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	V
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	отсутствует
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	V
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	V
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	V
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	V
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	V
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Нет

28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	V
	журнал бракеража готовой продукции	V
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	V
	журнал здоровья сотрудников	V
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	V
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	V
	ведомость контроля за рационом питания	V
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	V
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	V
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	V
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	V
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	V
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	V
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	V
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в	V

	специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	8
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	10-20 минут
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	V
	вода, расфасованная в емкости	V
	иное	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	V
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	V

На основании вышеизложенного рекомендовано:

1. С периодичностью (раз в месяц, квартал, иное) приглашать представителей родительского комитета для оценки качества организации питания.

СРОК ИСПОЛНЕНИЯ: постоянно.

Запись в журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, внесена (заполняется при проведении выездной проверки).
4 декабря 2020 года. Журнал представлен_____ ___ (Насртдиновой З.М.)
(подпись уполномоченного представителя подведомственного учреждения)

Журнал учета проверок юридического лица, проводимых органами государственного контроля (надзора), органами муниципального контроля, отсутствует (заполняется при проведении выездной проверки).
_____ Журнал представлен _____(_____) _____

(подпись проверяющего)

_____

(подпись уполномоченного представителя подведомственного учреждения)

Подпись(и) лица(лиц), проводившего(их) проверку:

_____ М.А. Згогурина

_____ Н.С. Первушина

_____

Со справкой проверки ознакомлен(а), 1 экземпляр справки со всеми приложениями получил(а) (заполняется при выездных проверках):

_Стерхова Наталья Николаевна, директор МБОУ «ДСОШ №2»_____

(фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность руководителя, иного должностного лица или уполномоченного представителя подведомственного учреждения)

_____ "10" декабря 2020 г. _____ (_____)

(подпись)