

Управление образования Чернянского района

АКТ № 4

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков МБОУ СОШ № 1 «11» ноября 2022 г.

В соответствии с приказом МКУ «Управление образования Чернянского района» № 714 от 9 ноября 2022 года проверяющими:

- Сбитнева Е.А., руководитель группы по учету материалов отдела бухгалтерского учета и отчетности;
- Пашенко Е.В., ведущий консультант отдела общего, дошкольного и дополнительного образования;

в присутствии: директора школы Мушкин Н.В.
зам. директора Тисаринко С.С.

(должность руководителя или полномочного представителя образовательного учреждения/муниципального органа управления образования)

проведена проверка организации питания на начало нового учебного года, качества питания, санитарного состояние пищеблока, системы работы по охране и укреплению здоровья обучающихся общеобразовательных организаций района

В ходе проведения проверки установлено:

№ п/п	Предмет проверки	Результат
Создание условий для организации питания в образовательных организациях:		
1	- наличие необходимого набора помещений в организации общественного питания, позволяющих осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, хозяйственные и подсобные помещения;	<u>соотв. (2012, кан. ремонт)</u>
2	-наличие технологического оборудования и его исправность, эффективность использования, обеспечение санитарно-эпидемиологических требований к оборудованию, кухонному инвентарю, посуде и тарелкам(два комплекта), организация проверки весов, наличие приборов для измерения температуры, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам;	<u>соотв.</u> <u>М. тарелка - 2 (сдвж)</u> <u>М. столового - 1</u> <u>посуды - 1</u> <u>2. комит. посуды</u> <u>обвешивание</u> <u>масорубки</u> <u>Терм. контроль</u> <u>лимитация печ.</u> <u>холодильн - 4+1(с мороз.)</u>
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	<u>тарелки берутся</u>
4	-санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, обработка и хранение столовой	<u>соотв.</u>

	посуды;(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	завтрак - 67 (100%) обед - 64 3-не готовит детей с пиццей отключением нет полдник - 64.
Система контроля качества питания:		
1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	соотв.
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	-
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	соотв
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	соотв, необходимо сделать в столбике оценки блюду более подробное описание
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	-
6	ведение журнала здоровья	ведется в соот
7	ведение журнала витаминизации,	ведется в соотв
8	ведение журнала учета температурного режима в холодильниках;	ведется в соотв
9	-обеспечение требований к организации питьевого режима;	обеспечено (питьевая вода)
10	- участие медицинских работников в контроле за организацией питания (за качеством поступающих продуктов, закладка продуктов, приготовление пищи, ежедневный осмотр работников пищеблока, ведение ведомости контроля питания; контроль витаминизации блюд; оценка качества блюд)	не участвует
11	- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции,	осущ
12	-наличие и организация экспертиз качества поступающих в организацию продуктов питания с привлечением эксперта, экспертной организации.	-
Соблюдение требований СанПиН:		
1	-наличие 10-дневного меню, согласованного с руководителем;	имеется (без изменений)
2	-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;	имеется
3	-наличие технологических карт;	имеется

4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	<i>отсут в соотв</i>
Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.		
1	положение об организации питания;	<i>от 31.08.22г.</i>
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;	<i>№ 170 от 1.09.22г.</i>
3	- приказ о льготном питании;	<i>№ 170 от 1.09.22г.</i>
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	<i>№ 171 от 1.09.22г.</i>
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	<i>№ 171 от 1.09.22г.</i>
6	- приказ о режиме работы столовой;	<i>№ 170 от 1.09.22г.</i>
7	- приказ о режиме работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);	
8	-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.	<i>№ 170 от 1.09.22г.</i>
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	<i>№ 170 от 1.09.22г.</i>
10	наличие на школьном сайте раздела «Школьное питание». (размещение следующих документов: приказ об организации питания, график работы столовой, график дежурства, меню, анализ удовлетворенности питанием детей и родителей, просветительская работа по формированию у детей основ культуры питания, реализация программы «Разговор о правильном питании»)	
11	наличие на школьном сайте раздела «food» его заполнение.	
Финансирование питания и учет продуктов питания на пищеблоке:		
1	-источники финансирования питания	

2	-размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;	<i>завтрак - 53.63 р</i> <i>полдник - 32 р</i> <i>обед - 64 р</i>
3	-ведение табеля ежедневного учета питающихся;	
4	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	<i>53.63 р + 64 + 32 =</i>
5	-наличие в образовательной организации полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания;	<i>и отсутствуют</i>
6	-соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;	<i>соответств</i>
7.	-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;	<i>-</i>
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	<i>отсут.</i>
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	

Выводы:

организованное питание в школе в соответствии с требованиями

Рекомендации:

*Обратить внимание на ведение журнала готов продукции, в частности контроля за рационами питания
организовать работу комиссии по приемке продуктов в соответствии с требованиями*

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии:

Е.А. Сбитнева Е.А.

Е.В. Пашенко Е.В.

М.П. Руководитель организации

И.И. Подпись

И.И. Ф.И.О.

