

Управление образования Чернянского района

АКТ № 5

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков _

МБОУ СОШ с ЛЭЗМОУ

« 14 » 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 Иветиловой Е.Р.
повара Зубовой С.В.

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

проведена проверка организации питания на начало нового учебного года, качества питания, санитарного состояния 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>соответствует</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>З.Кашкина с/д/а - 2</u> <u>Электросковород - 1</u> <u>парокочевник - 1</u> <u>миксеры (два с чашкой)</u> <u>холодильник - 4</u> <u>мороз. кам - 1</u> <u>посудомоеч. машин - 1</u> <u>№ мясорубки 1</u> <u>(объяснено с ЗОУ)</u>
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	<u>обратиться вышестояще нест утилизировать в О/образов.</u> <u>тарифная информация</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>соответств</u> <u>разработать график учета стед. уборки</u> <u>ОЗ и пищеблока</u>

	посуды;(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	завтрак 49 /100%/ обед 45 полдник - 0
Система контроля качества питания:		
1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	соотв
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	в трикоу было дано поручит об утв. годового комиссии, ежемесячно. впрошлом году.
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	в соотв
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	более подробно ежемесячно результаты орг. оценки
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	доработать
6	ведение журнала здоровья	ведется
7	ведение журнала витаминизации,	-
8	ведение журнала учета температурного режима в холодильниках;	ведется
9	-обеспечение требований к организации питьевого режима;	ежемесячная форма
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 участвуют
11	- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции,	.
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
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>приведены в соответствие</i>
Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.		
1	положение об организации питания;	<i>полностью обновлено</i>
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;	<i>№ 161 от 31.08.22.</i>
3	- приказ о льготном питании;	<i>№ 162 от 31.08.22.</i>
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	<i>№ 161/А от 31.08.22</i>
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	<i>доработать</i>
6	- приказ о режиме работы столовой;	<i>№ 161 от 31.08.22 п. № 2</i>
7	- приказ о режиме работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);	<i>№ 161 от 31.08.22 п. № 1</i>
8	-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.	<i>№ 161 от 31.08.22</i>
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	<i>доработать</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;	обед - 64 р.
3	-ведение табеля ежедневного учета питающихся;	ведется
4	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	53,63 р. + 64 р.
5	-наличие в образовательной организации полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания;	имеется
6	-соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;	соответ
7.	-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;	-
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	1 - ширинин (класс) кабинет 608 - советский кот.
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	соотв

Выводы:

питание организовано в соответствии с требованиями

Рекомендации:

привести в соответствие с требованиями документное оформление, обратить внимание на: утилизацию 50, ведение ведомости контроля за утилизацией, организационно методического решения, ведение бракеражных журналов

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии:

Сбитнева Сбитнева Е.А.
Пашенко Пашенко Е.В.

М.П. Руководитель организации

Шер
Подпись

Щенникова Щенникова Е.Ф.
Ф.И.О.