

Управление образования Чернянского района
АКТ
по результатам внепланового контроля за организацией и качеством
горячего питания в МБОУ «СМЦ с АСШ»

В соответствии с приказом МКУ «Управление образования Чернянского района» № 587 от 18 сентября 2023 г. «15» сентября 2023 г. проверяющими:

- Сбитнева Е.А., руководитель группы по учету материалов отдела бухгалтерского учета и отчетности;
- Пашенко Е.В., ведущий консультант отдела дошкольного и общего образования;
- Иванцова Е.Р. Курятник (ФИО, должность представителя образовательного учреждения) 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
1	<p align="center">Создание условий для организации питания в образовательных организациях:</p> <p>- 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;</p>	<i>имеется</i>
2	<p>-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;</p>	<i>исправны в соответствии с нормами</i>
3	<p>-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);</p>	<i>соблюдается</i>
4	<p>-санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, обработка и хранение столовой посуды;(графики)</p>	
5	<p>-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);</p>	<p><i>завтрак - 56 (100%) обед - 54 (100%) полдник - 54 (100%)</i></p>
Система контроля качества питания:		

1	- акты приемочной комиссии;	
2	- план административного контроля за организацией питания;	наметки, размещены
3	- ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;	составлен лист (1 раз в мес)
4	- ведение журнала бракеража готовой продукции;	ведется в стол
5	- ведение ведомости контроля за рационом питания;	ведется, учет ведется в бланк.
6	- ведение журнала здоровья	ведется
7	- ведение журнала витаминизации;	ведется
8	- ведение журнала учета температурного режима в холодильниках;	ведется
9	-обеспечение требований к организации питьевого режима;	капитальное оборудование
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)	по ур. в бланке
11	-акты проверки комиссией родительского контроля	
12	-наличие и организация экспертиз качества поступающих в организацию продуктов питания с привлечением эксперта, экспертной организации.	сметы, смет.
Соблюдение требований СанПиН:		
1	-наличие 10-дневного меню, согласованного с руководителем, руководителем+ Роспотребнадзор;	самостоятельно разработаны
2	-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;	
3	-наличие технологических карт;	имеются
4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	
Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.		
1	-положение об организации питания;	№ 20 от 20.03.2
2	- приказ об обеспечении горячим питанием школьников;	№ 96 от 31.08.2013
3	- приказы о льготном питании;	№ 96/А от 31.08.2013
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	№ 96/3 от 31.08.2013
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции (приемочная комиссия); Акты приемочной комиссии за сентябрь.	№ 96/8 от 31.08.2013
6	- приказ о режиме работы столовой;	№ 96/4 от 31.08.2013
7	- приказ о режиме работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);	№ 96/4

8	-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.	196 01.09.23
9	-результаты начального мониторинга удовлетворенности организацией школьного питания родителей и обучающихся школы;	исполнительская проверка 10.09.23
10	- документация, регламентирующая работу родительского контроля (положение о работе комиссий из числа родителей по контролю за качеством организации школьного питания, акты за 2023 год, из них 1 за сентябрь)	исполнительская проверка 10.09.23 Акты - 84 % акты.
11	- наличие на школьном сайте раздела «Школьное питание». (размещение следующих документов: меню перелективное, меню ежедневное, положение об организации питания, положение о работе комиссий из числа родителей по контролю за качеством организации школьного питания, акты за 2023 год, график работы столовой, график дежурства, результаты начального мониторинга удовлетворенности организацией школьного питания родителей и обучающихся школы, просветительская работа по формированию у детей основ культуры питания, реализация программы «Разговор о правильном питании»)	исполнительская проверка 10.09.23
Финансирование питания и учет продуктов питания на пищеблоке:		
1	-размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;	8084 + 68
2	-ведение таблицы ежедневного учета питающихся;	26.09.2023
3	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	
4	-наличие в образовательной организации полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания;	
5	-соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;	исполнительская проверка
6.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	исполнительская проверка
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	исполнительская проверка
Выводы: Организация школьного питания соответствует требованиям и нормам (нужное подчеркнуть)		
Рекомендации:		

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии: *Сидорова С.В.*

Сидорова С.В.

Руководитель организации *Сидорова С.В.*

Подпись

Ф.И.О.