

Управление образования Чернянского района

АКТ № 13

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков МБОУ СОШ № 2 п. Чернянка «18» 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 Вавкиной Т.Н.
завхоза Колесниковой Т.А.

(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>соответ (кан. расчеты 2020)</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>эл. плиты с фурн - 1</u> <u>парокотельная машина - 1</u> <u>эл. снегобороза - 2</u> <u>вароч котел - 1</u> <u>электроплиты - 1</u> <u>кастрюли эл - 1</u> <u>автоматическая - 1</u> <u>мешковочка - 1</u> <u>холодильник - 5</u> <u>морозилка - 2</u> <u>шкаф посуд - 2</u>
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	<u>исполн.</u> <u>приказ № 79/1 от 1.09.22г.</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>турнире учета и учета уборки</u> <u>турнир уборки</u>

	посуды;(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	<u>завтрак - 700 з / 100 % /</u> <u>обед - 525 з / 75 % /</u> <u>полдник - 100 з / 100 % от посещаемости группы по норме ч. утс)</u>

Система контроля качества питания:

1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	<u>соотв.</u>
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	<u>акт приема комиссии.</u>
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	<u>соотв</u>
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	<u>соотв</u>
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	<u>-</u>
6	ведение журнала здоровья	<u>берется</u>
7	ведение журнала витаминизации,	<u>берется</u>
8	ведение журнала учета температурного режима в холодильниках;	<u>берется</u>
9	-обеспечение требований к организации питьевого режима;	<u>куратор, оформил этикетки.</u>
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)	<u>участвует</u>
11	- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции,	<u>всуд.</u>
12	-наличие и организация экспертиз качества поступающих в организацию продуктов питания с привлечением эксперта, экспертной организации.	<u>-</u>

Соблюдение требований СанПиН:

1	-наличие 10-дневного меню, согласованного с руководителем;	<u>соотв</u>
2	-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;	<u>соотв</u>
3	-наличие технологических карт;	<u>имеется</u>

4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	- <i>соотв</i>
Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.		
1	положение об организации питания;	<i>от 10.2.22 - соотв</i>
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;	<i>н 79/1 от 1.09.22</i>
3	- приказ о льготном питании;	<i>н 80 от 1.09.22.</i>
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	<i>н 79/2 от 1.09.22</i>
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	<i>н 79/3 от 1.09.22</i>
6	- приказ о режиме работы столовой;	
7	- приказ о режиме работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);	<i>н 79/9 от 1.09.22</i>
8	-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.	<i>н 79/1 от 1.09.22.</i>
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	<i>н 79/3 от 1.09.22.</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.	<i>соотв.</i>
Финансирование питания и учет продуктов питания на пищеблоке:		
1	-источники финансирования питания	

2	-размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;	<u>обед - 64 р</u> <u>полдник - 30 р.</u>
3	-ведение табеля ежедневного учета питающихся;	
4	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	
5	-наличие в образовательной организации полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания;	<u>имеется</u>
6	-соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;	<u>соотв</u>
7.	-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;	<u>приказ 80/1 от 1.09.22.</u> <u>акт</u>
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	<u>Кривинников Дале (9 Б кл) -</u> <u>Филкина Яросла (5-9) -</u> <u>Федорова Софья (4Б) -</u> <u>соотв.</u>
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	

Выводы:

Питание организовано в соотв. с требованиями.

Рекомендации: Обратить внимание на вопросы безопасности питания
за рационное питание

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии:

Сбитнева Е.А.
Пашенко Е.В.

М.П. Руководитель организации

Ваг
Подпись

Васкина Т.А.
Ф.И.О.

Федорова М-21 отпечатайте акт.