

Управление образования Чернянского района

АКТ № 2

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков _
МБОУ СОШ с. Орши «10» 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 Шаповалова С.В.
зам. директора Ложачева Л.Н.

(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 (кап. ремонт 22.0)</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>параметры - устанавливаются</u> <u>маркировка - 2</u> <u>гигиена с фудж - 2</u> <u>электро слоборуд</u> <u>контрактными 50л</u> <u>температурный - 4+1</u> <u>кап ремонт - 2</u>
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	<u>соотв</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>соответствует</u>

	посуды;(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	<u>завтрак 100 %</u> <u>обед - 100 %</u> <u>на дому - 2</u>
Система контроля качества питания:		
1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	<u>соответств</u>
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	<u>актов</u>
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	<u>за ноябрь</u>
6	ведение журнала здоровья	<u>берется в соотв с треб.</u>
7	ведение журнала витаминизации,	
8	ведение журнала учета температурного режима в холодильниках;	<u>берется в соотв с треб</u>
9	-обеспечение требований к организации питьевого режима;	<u>рушмер, стаканы в столовой (обед. зал)</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>нет мед работников в школе мед работник ДОУ, ФАП не участвует.</u>
11	- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции,	
12	-наличие и организация экспертиз качества поступающих в организацию продуктов питания с привлечением эксперта, экспертной организации.	<u>от 21.10.22 г. экспертами мясо говядины тушиной.</u>
Соблюдение требований СанПиН:		
1	-наличие 10-дневного меню, согласованного с руководителем;	<u>без изменений в соответствии со стандартами</u>
2	-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;	<u>исполняю, в соотв.</u>
3	-наличие технологических карт;	<u>исполняю</u>

4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	<i>в соответствии</i>
Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.		
1	положение об организации питания;	<i>приказом № 89 от 12.08.22.</i>
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;	<i>№ 188 от 31.08.22.</i>
3	- приказ о льготном питании;	<i>№ 188 от 31.08.22.</i>
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	<i>№ 188 от 31.08.22.</i>
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	
6	- приказ о режиме работы столовой;	<i>№ 188 от 31.08.22.</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>№ 188</i>
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	<i>№ 188</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;	64 руб - об 53,63 - зав
3	-ведение табеля ежедневного учета питающихся;	
4	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	53,63 руб 64 - об
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;	соответствует
7.	-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;	актов посещения - нет, акты
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	1 - сахар диабет (заказов Артач - 7 ку) родительский отказ от мяса.
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	всего в соотв.

Выводы:

организовано питание в соотв с требованиями

Рекомендации:

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии:

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

М.П. Руководитель организации

Шановалов С.В.
Подпись Ф.И.О.