

Управление образования Чернянского района

АКТ № 11

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков _
МБОУ СОШ с. Андреевка «17» 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 Пашенко Е.В.
завхоза Терехина С.М.

(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>выполнено</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>71. кашперы едуч - 2</u> <u>пароконвектоматы - 1</u> <u>71. миксеры - 1</u> <u>холодильники - 1</u> <u>мороз. камеры - 2</u> <u>- соблюдены</u>
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	<u>выполнено в соответствии</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>выполнено</u>

	посуды;(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	завтрак - 57 обед - 56 Шученко (6 кл) полдник - 0
Система контроля качества питания:		
1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	соответствует
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	осуществляется "экспертиза" и не состав требованных показателей
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	ведется в соответствии
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	ведется в соответствии
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	ведется
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;	руководит в столовой, отапливается.
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)	участвует
11	- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции,	осуществляется
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;	состав
2	-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;	состав
3	-наличие технологических карт;	состав

4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	<i>сформирована</i>
Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.		
1	положение об организации питания;	—
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;	<i>№ 165 от 1 июня 2022</i>
3	- приказ о льготном питании;	<i>№ 155 от 1 июля 2022</i>
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	<i>№ 155 от 1 июля 2022</i>
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	<i>№ 155 от 1 июля 2022</i>
6	- приказ о режиме работы столовой;	<i>№ 155 от 1 июля 2022</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>№ 155 от 1 июля 2022</i>
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	<i>№ 155 от 1 июля 2022</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>сформирована</i>
Финансирование питания и учет продуктов питания на пищеблоке:		
1	-источники финансирования питания	

2	-размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;	64 руб
3	-ведение табеля ежедневного учета питающихся;	ведется
4	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	53,63 + 64
5	-наличие в образовательной организации полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания;	имеются
6	-соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;	продукты соответствуют
7.	-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;	созданы 4 мая 22, 8 сент 22
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	нет
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	имеются

Выводы:

Питание организовано в соответствии с требованиями

Рекомендации:

Обратить внимание на утилизацию отходов, появившихся от организов. питания

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии:

Сбитнева Е.А. Сбитнева Е.А.

Пашенко Е.В. Пашенко Е.В.

М.П. Руководитель организации

Косова
Подпись

Косова Е.А.
Ф.И.О.