

Управление образования Чернянского района

АКТ № 8

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков МБОУ СОШ с. Волотово « » 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 Почепова Т.И.

(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>соств (2013 - ком. ремонта, пристройки к зданиям)</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>21 комплект с рук - 1</u> <u>посуд. шкаф - 1</u> <u>паровый котел - 1</u> <u>электрошвабр - 1</u> <u>автоматическая - 1</u> <u>картфрешилка - 1</u> <u>хлебобулочная - 1</u> <u>электронные весы - 1</u> <u>микрометр для 1 и 2 блоч</u>
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	<u>выписка, выписка, подписание на 1 кв 2, 5 кв кв.</u> <u>журнал</u> <u>примод № 110 от 31.08.22</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>соств трес</u> <u>график уборки</u> <u>журнал ремонт ген. уборки</u>

	посуды;(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	<i>завтрак 99 (100%) без сафонов Артемии (8 км)</i> <i>обед 89</i> <i>полдник 0</i>

Система контроля качества питания:

1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	<i>соотв</i>
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	<i>№ 102 от 31.08.22</i> <i>акт -</i>
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	<i>ведется в соотв</i>
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	<i>ведется в соотв</i>
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	<i>-</i>
6	ведение журнала здоровья	<i>ведется в соотв</i>
7	ведение журнала витаминизации,	<i>ведется в соотв.</i>
8	ведение журнала учета температурного режима в холодильниках;	<i>ведется в соотв</i>
9	-обеспечение требований к организации питьевого режима;	<i>приказ № 102 31.08.22.</i> <i>курьер</i>
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)	<i>не участв.</i>
11	- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции,	<i>осущ.</i>
12	-наличие и организация экспертиз качества поступающих в организацию продуктов питания с привлечением эксперта, экспертной организации.	<i>блюда, молоч. продукты (масло, смет, творог, сыр)</i> <i>(яйца, морепрод. мука)</i>

Соблюдение требований СанПиН:

1	-наличие 10-дневного меню, согласованного с руководителем;	<i>имеется (без изменений)</i>
2	-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;	<i>имеется</i>
3	-наличие технологических карт;	<i>имеется согласно с дур.</i>

4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	<i>осущ в соответствии</i>
Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.		
1	положение об организации питания;	<i>№ 115 от 31.08.22.</i>
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;	<i>№ 102 от 31.08.22.</i>
3	- приказ о льготном питании;	<i>№ 102 от 31.08.22.</i>
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	<i>№ 102</i>
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	<i>№ 102</i>
6	- приказ о режиме работы столовой;	<i>№ 102</i>
7	- приказ о режиме работы пищеблока (когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);	<i>№ 102</i>
8	-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.	<i>№ 102</i>
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	<i>№ 102.</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»)	<i>на сайте добавит: меню</i>
11	наличие на школьном сайте раздела «food» его заполнение.	<i>*</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;	имеется
6	-соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;	соотв
7.	-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;	протокол о проверке, справки акты (соот, неагро)
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	Сафонов А (8 кл)
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	имеется

Выводы:

В соотв с требованиями

Рекомендации: *Обратить внимание на: верши актов приемной комиссии, верши ведомости контроля за рад. питанием.*

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии:

Сбитнева Е.А.

Пашенко Пашенко Е.В.

М.П. Руководитель организации

Юрчик
Подпись

Юрчик Юрчик С.И.
Ф.И.О.

