

Управление образования Чернянского района

АКТ № 4

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков  
 МБОУ «ОУИ с Новорочье» «15» 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 Полюдовой С.В.

(должность руководителя или полномочного представителя образовательного учреждения/муниципального органа управления образованием)

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
<b>Создание условий для организации питания в образовательных организациях:</b>		
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;	соответствует (приспособленное помещение)
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;	мытье рук - 2 (в душ) - 1 раз/раб. Соблюдение с ДТ мытье рук с душ - 1 пароочиститель - 1 холодильник - 3 морозильник - 1
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	соответствует
4	-санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, обработка и хранение столовой	соответствует (защитит тарелки) устраняет мытье в фонтанчике

	посуды;(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	<i>завтрак 27 чел 100%</i> <i>обед 25 чел</i> <i>полдник - 0</i>

**Система контроля качества питания:**

1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	<i>соответ.</i>
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	<i>даты имеются</i>
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	<i>ведется в соответствии</i>
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	<i>ведется в соответствии</i>
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	
6	ведение журнала здоровья	<i>ведется</i>
7	ведение журнала витаминизации,	<i>ведется</i>
8	ведение журнала учета температурного режима в холодильниках;	
9	-обеспечение требований к организации питьевого режима;	<i>курсы</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>нет</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.	-

**Соблюдение требований СанПиН:**

1	-наличие 10-дневного меню, согласованного с руководителем;	<i>имеется</i> <i>(бу укомплектован)</i>
2	-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;	<i>на размещенном сайте об условиях питания обр характеристика столовой, социальность - на сайте соответствующим!</i>
3	-наличие технологических карт;	<i>имеются у зав. директором</i>

4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	
<b>Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.</b>		
1	положение об организации питания;	<i>приказ № 68 от 16 апреля</i>
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, <del>о включении меда и молока в рацион питания школьников;</del>	<i>№ 193 от 01.09.22</i>
3	- приказ о льготном питании;	<i>№ 257 от 2.11.22.</i>
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	<i>№ 195 от 1.09.22</i>
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	<i>№ 196</i>
6	- приказ о режиме работы столовой;	<i>№ 197 от 1.09.22.</i>
7	- приказ о режиме работы пищеблока ( когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);	<i>№ 197 от 1.09.22.</i>
8	-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.	<i>№ 196</i>
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	<i>№ 196 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»)	<i>не заполнено в соответствии с рекомендациями и размещены на сайте</i>
11	наличие на школьном сайте раздела «food» его заполнение.	<i>размещена в соотв.</i>
<b>Финансирование питания и учет продуктов питания на пищеблоке:</b>		
1	-источники финансирования питания	

2	-размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;	<u>обед - 64</u>
3	-ведение табеля ежедневного учета питающихся;	<u>ведется</u>
4	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	<u>53,63 + 64</u>
5	-наличие в образовательной организации полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания;	<u>имеются</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>работают в соотв к акту</u>
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	<u>нет данной категории</u>
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	<u>ведется в соотв</u>

Выводы:

организовано питание в соотв с требованиями

Рекомендации:

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии:

Сбитнева Е.А.

Пашенко Е.В.

М.П. / Руководитель организации

Подпись

Ф.И.О.

Александровская С.В.