

**Управление образования Чернянского района**

АКТ № 14

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков \_  
МБОУ "Чернянская СОШ №1 с УЦВТ" «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: зам. директора Медведевой О.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
<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;	<u>имеется (конт. ремонт 2022)</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>электронн. scales - 2</u> <u>холод. ларь - 2</u> <u>тарелки - 1</u> <u>холодильн. - 7</u> <u>порочивительн. - 1</u> <u>электроточилка - 1</u> <u>миска - 2</u> <u>свицера - 1</u> <u>мисоруб - 1</u> <u>мармелит - 1-х и 2-х блоч.</u>
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	<u>актов рассылки</u> <u>пищевых отходов</u> <u>приказ № 171 от 1.09.22.</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>Мероприятия</u> <u>проведения сан. пров. мероприятий</u> <u>в столовой</u>

	посуды;(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	завтрак - 696 (100%) обед - 540 з (77,5%) полдник 32 з - 64% (ПДР - 50)

**Система контроля качества питания:**

1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	соотв
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	нако от 2.09.2022. акты в соотв
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	ведутся в соотв
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	ведутся в соотв
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	ведется
6	ведение журнала здоровья	ведется в соотв
7	ведение журнала витаминизации,	ведется в соотв
8	ведение журнала учета температурного режима в холодильниках;	ведется в соотв
9	-обеспечение требований к организации питьевого режима;	питьевой автоматизирован
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)	участвуют
11	- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции,	приняты комиссии
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;	согласовано
2	-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;	имеется
3	-наличие технологических карт;	соотв.



4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	соответ
<b>Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.</b>		
1	положение об организации питания;	соответ
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;	№ 171 от 1.09.2022
3	- приказ о льготном питании;	№ 171 от 1.09.2022
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	№ 171 от 1.09.2022
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	
6	- приказ о режиме работы столовой;	172/1 от 1.09.22
7	- приказ о режиме работы пищеблока ( когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);	№ 172/1 от 1.09.22. 186 от 1.09.22
8	-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.	
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	№ 200 от 2.09.2022
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»)	соответ
11	наличие на школьном сайте раздела «food» его заполнение.	соответ
<b>Финансирование питания и учет продуктов питания на пищеблоке:</b>		
1	-источники финансирования питания	

2	-размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;	обер - 64 р перышк - 30 р
3	-ведение табеля ежедневного учета питающихся;	исполн
4	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	53,63 + 64 53,63 + 64 + 30
5	-наличие в образовательной организации полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания;	соотв
6	-соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;	соотв
7.	-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;	№ 164 от 30.08.2022.
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	Строгаченко (са) / сах. диабет. - отказ.
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	соотв

Выводы:

Организация питаниям соответствует требованиям

Рекомендации: обратить внимание на утв графика уборки помещений и списка исполнителей, ОБЗ

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии:

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

М.П. / Руководитель организации

Леш

Подпись

Лекарева О. А.

Ф.И.О.