

**Управление образования Чернянского района**

АКТ № 12

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков \_

МБОУ ООШ с. Большая

« 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 МБОУ ООШ с. Большая

Муромкина Е.И. и др.

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

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;	<u>организовано в соответствии с</u> <u>масштабами учебной</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>электроплита - 2 шт</u> <u>холодильник 2 шт</u> <u>тарелки 1 шт</u> <u>таракановбитый ларь 1 шт</u> <u>мисорубка 2 шт</u> <u>квасцережка 0 шт</u>
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	<u>текущим образом утилизируются отходы - вывоз</u> <u>приказ № 128 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>удовлетворительно</u> <u>Приказ № 128 от 31.08.22</u>

	посуды:(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	<u>завтрак - 26</u> <u>обед - 25</u> <u>полдник - 0</u>
<b>Система контроля качества питания:</b>		
1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	<u>соответствуют</u>
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	<u>принята к 14 от 31.08.22</u> <u>акты оформляются систематически</u>
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	<u>ведется, не выносятся пробы.</u>
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	<u>ведется в соответствии</u>
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	<u>ведется в соответствии</u>
6	ведение журнала здоровья	<u>ведется в соответствии</u>
7	ведение журнала витаминизации,	
8	ведение журнала учета температурного режима в холодильниках;	<u>ведется в соответствии</u>
9	-обеспечение требований к организации питьевого режима;	<u>принята, принята к 14 от 1.09.22</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>не привлекает участие</u>
11	- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции,	<u>сорт</u>
12	-наличие и организация экспертиз качества поступающих в организацию продуктов питания с привлечением эксперта, экспертной организации.	<u>-</u>
<b>Соблюдение требований СанПиН:</b>		
1	-наличие 10-дневного меню, согласованного с руководителем;	<u>имеется, согласовано, утверждено</u> <u>бухгалтерией</u>
2	-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;	<u>оформляется</u>
3	-наличие технологических карт;	<u>имеется</u>

4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	обеспечено
<b>Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.</b>		
1	положение об организации питания;	имеется от 26.08.2021
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;	приказ № 128 от 31.08.22
3	- приказ о льготном питании;	№ 128 от 31.08.22
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	№ 128 от 31.08.22
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	№ 128 от 31.08.22
6	- приказ о режиме работы столовой;	№ 128 от 31.08.22
7	- приказ о режиме работы пищеблока ( когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);	№ 128 от 31.08.22
8	-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.	№ 128 от 31.08.22
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	№ 128 от 31.08.22
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»)	есть
11	наличие на школьном сайте раздела «food» его заполнение.	есть
<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>заказ - 53,63 р</u> <u>овощ - 64 р</u>
3	-ведение табеля ежедневного учета питающихся;	<u>ищется</u> <u>53,63 + 64 = 117,63</u>
4	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	
5	-наличие в образовательной организации полного пакета сопроводительных документов от поставщика, подтверждающих качество продуктов питания;	<u>ищется</u>
6	-соответствие поступивших продуктов спецификации, сертификатам качества, товарным накладным;	<u>счета</u>
7.	-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;	<u>приняты в МО от 29.05.22</u> <u>счета</u>
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	<u>обучающиеся с инвалидностью освобождены ; ?</u>
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	<u>ищется</u>

Выводы:

Питание организовано в соответствии 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 Е.Мих -  
Подпись

Мирошникова Е.Н.  
Ф.И.О.