

**Управление образования Чернянского района**

АКТ № 10

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

*МБОУ ООШ с. Котомислово*

«16» 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 Стверина В.В.*

(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;	<i>соотв. требованиям, типовые здания шкафы, столы размещены в подсобных помещениях присутствует нап. вентилятор</i>
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;	<i>электрошпатель с рукояткой - 1 шт, бу дук - 1 электропечь - 1 шт маркировка тарелок эл. котел - 1 шт эл. водонагреватель - 1 шт холодильник - 4 шт тарелочный шкаф - 1 шт</i>
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	<i>приказ № 87 от 31.08.2022 акт утилизации пищевых отходов</i>
4	-санитарное состояние пищеблока и обеденного зала, наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации, обработка и хранение столовой	<i>соотв. размещены графика уборки в пищеблоке приказ № 86 от 31.08.2022 приобщен</i>

	посуды;(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	в соответствии с приказом № 86 от 31.08.2022 (прил 1, 3) завтрак - 24 (100%) обед - 24 (100%)
<b>Система контроля качества питания:</b>		
1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	соответствует
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	создана комиссия (приказ № 86 от 31.08.22) актом оформилась в соответствии.
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	ведется
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	ведется
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	
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;	существует
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)	не принимает участие
11	- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции,	комиссия
12	-наличие и организация экспертиз качества поступающих в организацию продуктов питания с привлечением эксперта, экспертной организации.	-
<b>Соблюдение требований СанПиН:</b>		
1	-наличие 10-дневного меню, согласованного с руководителем;	имеется, согласовано
2	-наличие ежедневного меню, утвержденного руководителем с указанием сведений об объеме блюд и названий кулинарных изделий;	имеется, разработано
3	-наличие технологических карт;	имеются, дтв.



4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	? фото
<b>Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.</b>		
1	положение об организации питания;	имеется, в полном объеме
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;	№ 86 от 31.08.22
3	- приказ о льготном питании;	№ 86 от 31.08.22
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	№ 86 от 31.08.22
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	№ 86 от 31.08.22.
6	- приказ о режиме работы столовой;	№ 86 от 31.08.22
7	- приказ о режиме работы пищеблока ( когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);	№ 86 от 31.08.22
8	-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.	№ 86 от 31.08.22.
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	№ 86 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»)	имеются необходимые документы
11	наличие на школьном сайте раздела «food» его заполнение.	ведется систематически
<b>Финансирование питания и учет продуктов питания на пищеблоке:</b>		
1	-источники финансирования питания	

2	-размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;	53,63р - завтрак 64р - обед
3	-ведение табеля ежедневного учета питающихся;	вводится
4	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	53,63+64р.
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;	соответств
7.	-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;	приказом 31 от 2.09.22 г сформированы - отсутствуют
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	вводится в соотв.

Выводы:

Организация питания осуществляется в соответствии с требованиями

Рекомендации: Обратит внимание на: качество безопасности хранения за рациональное питание, за качеством питания обработкой сырья продукции

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии:

 Сбитнева Е.А.  
 Пашенко Е.В.

М.П. Руководитель организации

  
Подпись

Василенко В.А.  
Ф.И.О.