

**Управление образования Чернянского района**

АКТ № 1

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков МБОУ СОШ с. Восточный «10» 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 Сорокина А.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>исполнено (2020? - кан. расходом)</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>соответствует</u>
3	-наличие и соблюдение регламента утилизации столовых отходов (сбор и вывоз твердых и пищевых отходов и обработка контейнеров);	<u>соответствует</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>соответствует Сан.П.и.П.</u>

	посуды;(графики)	
5	-охват обучающихся горячим питанием (завтрак, обед и полдник для детей, посещающих группы продленного дня);	<i>завтрак - 100 %      многодет. - 18</i> <i>обед - 100 %      OBS. - 3</i> <i>с забоем пищи. с/сост - нет</i>
<b>Система контроля качества питания:</b>		
1	-соответствие товарной упаковки и качества поступивших продуктов;	
2	-деятельность комиссии по приему продуктов питания,	<i>актом представляется</i>
3	ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов,	<i>примеч. № 173 167 от 1.09.22</i> <i>берется в соответствии</i>
4	ведение журнала бракеража готовой продукции,	<i>берется в соответствии</i>
5	ведение ведомости контроля за рационом питания,	<i>оформлено ?</i>
6	ведение журнала здоровья	<i>берется в соответствии</i>
7	ведение журнала витаминизации,	<i>берется в соответствии</i>
8	ведение журнала учета температурного режима в холодильниках;	<i>берется в соответствии</i>
9	-обеспечение требований к организации питьевого режима;	<i>питьевой организ. оформлено.</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>мед. раб В.Т. - участвует</i>
11	- контроль качества поставляемого продовольственного сырья и продукции,	
12	-наличие и организация экспертиз качества поступающих в организацию продуктов питания с привлечением эксперта, экспертной организации.	<i>нет, взыскана 9.11.22 рассмотрел (ФБУЗ от Москвы)?</i>
<b>Соблюдение требований СанПиН:</b>		
1	-наличие 10-дневного меню, согласованного с руководителем;	<i>имеется.</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>имеются</i>

составляется

**Управленческий аспект организации горячего питания обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных учреждений.**

4	-наличие и условия хранения суточных проб готовой продукции.	составляется
1	положение об организации питания;	имеется
2	- приказ об обеспечении горячим молочным завтраком, о включении меда и молока в рацион питания школьников;	№ 170 от 1 сент 22 г.
3	- приказ о льготном питании;	№ 171 от 1 сент 22 г.
4	-приказ о создании бракеражной комиссии (состав комиссии);	№ 168 от 1 сент 22 г.
5	-приказ о назначении ответственного за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции;	
6	- приказ о режиме работы столовой;	приказ № 170 от 1 сент 22 г.
7	- приказ о режиме работы пищеблока ( когда, в присутствии кого производится закладка продукции на завтрак, обед, полдник);	№ 170
8	-приказ о назначении ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке.	№ 170
9	- приказ о создании приемочной комиссии.	167
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»)	имеется вигетар food сертификаты размещены документы, анкеты, меню, меню.
11	наличие на школьном сайте раздела «food» его заполнение.	
<b>Финансирование питания и учет продуктов питания на пищеблоке:</b>		
1	-источники финансирования питания	

2	-размер бюджетных компенсаций и родительской платы в день/месяц;	64 - рр. плата.
3	-ведение табеля ежедневного учета питающихся;	
4	-средняя стоимость питания в день на 1 человека;	53,63 р + 64 р.
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;	соответствует
7.	-наличие и деятельность общественных комиссий по организации питания в муниципальных образовательных организациях;	имеется 3 акта
8.	-организация питания льготных категорий обучающихся;	осущ. в соотв
9.	-ежедневное ведение меню-требований и накопительной ведомости	ведется в соотв.

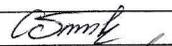
Выводы:

работа организована в соотв с требованиями.

Рекомендации: до 18.11.22" провести проверку возможности контроля за качеством питания  
 using food documents

Акт составлен на 4 страницах в 2 экз.

Члены комиссии:

 Сбитнева Е.А.  
 Пашенко Е.В.

М.П. Руководитель организации

  
 Подпись

Сорокина О.К.  
 Ф.И.О.