

Управление образования Чернянского района

АКТ № 1

о результатах изучения деятельности общеобразовательных организаций района по организации питания детей и подростков МБОУ СОШ с бассейном «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 |
|---|--|--|
| Создание условий для организации питания в образовательных организациях: | | |
| 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 СанПиН</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> |
| Система контроля качества питания: | | |
| 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>примечание № 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 организацион.</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> |
| Соблюдение требований СанПиН: | | |
| 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.

имеется

№ 170 от 1 сент 22 г.

№ 171 от 1 сент 22 г.

№ 168 от 1 сент 22 г.

приказ № 170 от 1 сент 22 г.

№ 170

№ 170

167

имеется

вигетар food меню/по
размещены документы, анкеты/таблицы,
информация.

Финансирование питания и учет продуктов питания на пищеблоке:

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. |

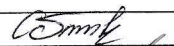

Выводы:

работа организована в соотв с требованиями.

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

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.