

Акт
проверки комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся
в МОУ СШ № 10

«29» сентября 2022 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания в составе:

Тарунова Г.А. - директор школы

Комарова Н.В. - учитель физики, математики и астрономии, председатель профкома

Степанова В.Л. - учитель русского языка и литературы, ОБЖ, социальный педагог школы

Смирнова Е.В. - медицинская сестра (по согласованию)

Тимофеева Е.В. - председатель Управляющего совета школы

Киселева Н.А. - представитель родительской общественности, 11 класс

Золина Е.И. - представитель родительской общественности, 8а класс

Кудрявцев А.В. - представитель родительской общественности, 2б класс

Общее количество обучающихся в образовательной организации: 856 человек

Количество посадочных мест в обеденном зале: 150

Охват горячим питанием:

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов	275	76	86	24
обучающиеся 5-9 классов	335	78	84	19
обучающиеся 10-11 классов	50	99	2	1

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

многодетные семьи (5-11 классы) - 53 человека (на сумму 60 рублей ежедневно)

учащиеся, находящиеся под опекой/попечительством (5-11 классы) - 11 человек (на сумму 60 рублей ежедневно)

учащиеся, находящиеся в ТСЖ (по решению образовательной организации, 5-11 классы) - 2 человека (на сумму 60 рублей ежедневно)

учащиеся (1-4 классы), которые были признаны в установленном порядке обучающимися с ОВЗ - 2 человека (на 63 рубля 22 копейки и 65 рублей ежедневно - завтрак и обед)

учащиеся (1-4 классы), которые были признаны в установленном порядке инвалидами - 4 человека (на 63 рубля 22 копейки и 65 рублей ежедневно - завтрак и обед) - 4 человека

учащиеся (5-11 классы), которые были признаны в установленном порядке инвалидами - 3 человека (на 60 и 65 рублей ежедневно - завтрак и обед) - 4 человека

учащиеся, получающие продуктовые наборы: 1-4 классы – 1 человек (на 63 рубля 22 копейки ежедневно), 5-11 классы – 4 человека

Дополнительная информация: нет

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Примечания	Соответствие/ несоответствие нормам, рекомендациям
1.	Соответствие ассортимента блюд утвержденному меню:		
1.1	Наличие двухнедельного меню	имеются двухнедельные меню на завтраки и обеды (возрастная категория: 7-11 лет, возрастная категория: 12 чел и старше)	+
1.2	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.	вывешено в зоне раздачи пищи	+
1.3	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).	вывешен у входа в обеденный зал	+
1.4	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню	соответствует	+
1.5	Отсутствие в меню продуктов, запрещенных к реализации в образовательных организациях.	отсутствуют	+
1.6	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии, наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции»	имеется	+
1.7	Соответствие фактического ассортимента блюд «Журналу бракеража готовой кулинарной продукции».	совпадают	+
1.8	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.	имеются	+
2.	Качество готовой продукции:		
2.1	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	отсутствуют	+
2.2	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	отсутствуют	+
3.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:		
3.1	Соблюдение режима мытья рук обучающимися. Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце).	При обеденном зале столовой установлено 6 умывальников, в дозаторах имеется жидкое мыло. Рядом с умывальниками установлены 4 электросушителя для рук.	+
3.2	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	Удовлетворительное, уборка производится по графику.	+
3.3	Санитарное состояние пищеблока (чисто).	Удовлетворительное, чисто.	+

3.4	Соблюдение сотрудниками столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы.	Правила личной гигиены сотрудниками столовой соблюдаются.	+
3.5	Наличие отметок в «Журнале здоровья».	Записи имеются.	+
3.6	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	Удовлетворительное, соблюдаются.	+
4.	Организация приема пищи:		
4.1	Раздаточная, оборудованная мармитами (емкостями для хранения готовых блюд в горячем или теплом виде)	Имеется.	+
4.2	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Питьевой режим осуществляется путем получения учащимися напитков (чая, кофейного напитка, какао с молоком, напитка «Витошка») во время приема пищи или через раздачу; установка кулеров не предусмотрена.	+
4.3	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	Утвержден, соблюдается	+
4.4	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	Готовится своевременно.	+
4.5	Организация питания обучающихся, получающих льготное/ бесплатное питание, не унижает человеческое достоинство (отсутствие «отдельного» стола для льготников).	Организовано, дети, получающие льготное питание, принимают пищу со своим классом.	+
5.	Работа буфета (заполняется при наличии буфета):		
5.1	В ассортименте буфетной продукции отсутствует запрещенная к реализации в образовательных организациях продукция.	Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьном буфете имеется в открытом доступе, запрещенная к реализации в школах продукция в ассортименте питания школьников отсутствует. Присутствуют разные виды выпечки.	+
5.2	Наличие оформленных ценников. Соблюдение размера максимальной наценки.	Имеются, соблюдается.	+
5.3	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота.	Соблюдается, чисто.	+
6	Информационная открытость образовательной организации:		
6.1	Наличие на сайте образовательной	Функционирует раздел	+

	организации информации об условиях питания обучающихся:	«Питание в школе»	
6.2	локальный нормативный акт об организации питания в образовательной организации;	имеется	+
6.3	состав бракеражной комиссии;	имеется	+
6.4	Положение о комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся и её состав;	имеется	+
6.5	ежедневное меню;	имеется	+
6.6	график дежурства по столовой;	имеется	+
6.7	время приема пищи;	имеется	+
6.8	материалы по культуре питания.	имеется	+
7.	Организация питания детей с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия). Заполняется в случае, если среди обучающихся есть дети с особыми пищевыми потребностями. Количество детей, диагнозы (без указания персональных данных)		
7.1	Наличие особого меню и графика приема пищи (при необходимости)	не требуется	*
7.2	Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний.	не требуется	*

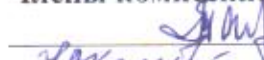
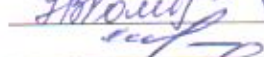


Потребность в оборудовании

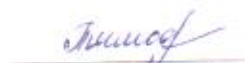
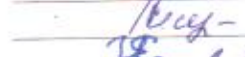


Требуется приобрести оборудование	Требуется замены имеющееся оборудование
посуда (нержавеяка): таз 12 л - 4 шт., ведро - 15 шт., котел 50 л - 15 шт., котел 20 л - 10 шт. котел 12 л - 20 шт., кастрюля 9 л - 10 шт., лоток под ложки и вилки - 4 шт., чайник - 2 шт.	электрооборудование на пищеблоке: плита электрическая ПЭСМ-4НШ - 1 шт. водонагреватель ВЭП-15 - 1 шт. холодильник «ВЕКО» - 1 шт. холодильник бытовой «Атлант» - 1 шт. холодильник бытовой «Полюс» - 1 шт.

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

признать работу школьной столовой удовлетворительной, отметить высокий охват питанием учащихся школы, наличие всей необходимой документации по организации и контролю школьного питания, соответствие ассортимента блюд утвержденному меню, качество приготовленной работниками пищеблока готовой продукции, признать удовлетворенным состояние пищеблока и обеденного зала санитарным требованиям, качественную организацию приема пищи учащимися, работу буфета (имеется широкий выбор вкусной выпечки), достаточную информационную открытость школы на официальном сайте; рекомендовать при наличии финансирования приобрести новую посуду и оборудование, провести замену имеющегося неисправного оборудования.

Члены комиссии:

 Г.А. Тарунова
 Н.В. Комарова
 В.И. Степанова
 Е.В. Смирнова

 Е.В. Тимофеева
 Н.А. Киселева
 Е.И. Золина
 А.В. Кудрявцев