

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

«16» марта 2023 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: 864 человека

Количество посадочных мест в обеденном зале: 150

Охват горячим питанием:

Охват горячим питанием	одноразовым		двухразовым	
	количество	%	количество	%
обучающиеся 1-4 классов	298	80,8	67	19,2
обучающиеся 5-9 классов	362	81,5	70	15,3
обучающиеся 10-11 классов	50	94,3	2	5,7

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

многодетные семьи (5-11 классы) - 55 человек (на сумму 65 рублей ежедневно)

учащиеся, находящиеся под опекой/попечительством (5-11 классы) - 11 человек (на сумму 65 рублей ежедневно)

учащиеся, находящиеся в ТСЖ (по решению образовательной организации, 5-11 классы) - 3 человека (на сумму 65 рублей ежедневно)

учащиеся (1-4 классы), которые были признаны в установленном порядке обучающимися с ОВЗ - 2 человека (71 рубль 54 копейки и 70 рублей ежедневно - завтрак и обед)

учащиеся (1-4 классы), которые были признаны в установленном порядке инвалидами - 4 человека (71 рубль 54 копейки и 70 рублей ежедневно - завтрак и обед)

учащиеся (5-11 классы), которые были признаны в установленном порядке инвалидами - 3 человека (на 65 и 70 рублей ежедневно - завтрак и обед)

учащиеся, родители которых являются участниками СВО (5-11 классы, на 71 рубль 54 копейки ежедневно) - 7 человек

учащиеся, получающие продуктовые наборы: 1-4 классы – 1 человек (на 71 рубль 54 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 утвержденные двухнедельные меню на завтраки и обеды (возрастная категория: 7-11 лет, возрастная категория: 12 лет и старше), СВО	+
1.2	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательной организации с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий	имеется, вывешено в зоне раздачи пищи	+
1.3	Наличие оформленного стенда с информацией о здоровом питании (рекомендация).	имеется, вывешен у входа в обеденный зал, обновляется	+
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».	соответствуют	+
1.8	Наличие суточных проб в промаркированной посуде.	в наличии, наличие контролируется медицинским работником	+
2.	Качество готовой продукции:		
2.1	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	замечания отсутствуют	+
2.2	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	замечания 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).	У входа в столовую установлено 6 умывальников, есть жидкое мыло. Рядом с умывальниками установлены 4 стационарных элетросушителя.	+
3.2	Санитарное состояние обеденного зала (чистый пол, чистые столы).	Удовлетворительное, уборка производится по графику. За обеденным залом закреплен	+

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 соблюдаются.	+
3.5	Наличие отметок в «Журнале здоровья».	Записи имеются.	+
3.6	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья, правильное хранение).	Удовлетворительное.	+
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, напитка «Витошка») во время приема пищи или через раздачу; кулеры в помещении обеденного зала не предусмотрены.	+
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 в соответствии с графиком питания.	+
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. «Отдельный» стол для льготников отсутствует.	+
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, запрещенная к реализации в школах продукция в ассортименте питания учащихся отсутствует. В буфете имеется выпечка: булочки и пирожки.	+
5.2	Наличие оформленных ценников. Соблюдение размера максимальной наценки.	Имеются, соблюдается.	+
5.3	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены. Чистота.	Соблюдается, чисто.	+

6.1	Наличие на сайте образовательной организации информации об условиях питания обучающихся;	Функционирует раздел «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, запрос от родителей отсутствует	*
7.2	Размещение на сайте образовательной организации информации об организации питания детей с учетом имеющихся заболеваний.	не требуется	*





Потребность в оборудовании

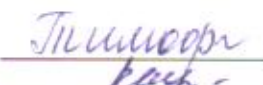
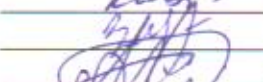


Требуется приобрести оборудование	Требует замены имеющееся оборудование
посуда (нержавейка): таз 12 л - 4 шт., ведро - 15 шт., котел 50 л - 15 шт., котел 20 л - 10 шт. котел 12 л - 20 шт., кастрюля 9 л - 10 шт., лоток под ложки и вилки - 4 шт., чайник - 2 шт.	электрооборудование на пищеблоке: плита электрическая 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, наличие необходимой документации по организации питания, меню, соответствие ассортимента блюд утвержденному меню, качество приготовленной готовой продукции, соблюдение графика приема пищи детьми, признать удовлетворенным состояние столовой, хорошую организацию приема пищи учащимися, отметить контроль приема пищи со стороны классных руководителей, медицинского работника, востребованность буфета у 1-11 классов, достаточную информационную открытость об организации питания на сайте школы; рекомендовать (при наличии финансовых средств) приобрести новую посуду, технологическое оборудование, провести замену неисправного оборудования.

Члены комиссии:

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

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