

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

«27» октября 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: 859 человек

Количество посадочных мест в обеденном зале: 150

Охват горячим питанием:

| Охват горячим питанием | одноразовым | | двухразовым | |
|---------------------------|-------------|----|-------------|----|
| | количество | % | количество | % |
| обучающиеся 1-4 классов | 275 | 76 | 87 | 24 |
| обучающиеся 5-9 классов | 340 | 77 | 86 | 20 |
| 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)
учащиеся (5-11 классы), которые были признаны в установленном порядке инвалидами - 3 человека (на 60 и 65 рублей ежедневно - завтрак и обед)
учащиеся, родители которых являются участниками СВО (5-11 классы) - 5 человек
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. | Правила личной гигиены сотрудниками столовой | + |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | чие специальной санитарной одежды (перчатки, халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы. | 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 в помещении обеденного зала 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, 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 | + |

| | | | |
|-----|--|--------------|---|
| | условиях питания обучающихся: | | |
| 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 заменить 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, наличие необходимой документации по организации и контролю питания школьников МОУ СШ № 10, соответствие ассортимента блюд утвержденному меню, качество приготовленной готовой продукции, признать удовлетворенным состояние пищеблока и обеденного зала требованиям СанПиН, качественную организацию приема пищи учащимися, доступность и востребованность буфета, достаточную информационную открытость на сайте школы; рекомендовать (при наличии финансовых средств) приобрести новую посуду, технологическое оборудование, провести замену неисправного оборудования.

Члены комиссии:

Г.А. Тарунова

Н.В. Комарова

В.Л. Степанова

Е.В. Смирнова

Е.В. Тимофеева

Н.А. Киселева

Е.И. Золина

А.В. Кудрявцев