

АКТ

о результатах плановой проверки деятельности муниципальных общеобразовательных учреждений по организации питания обучающихся

от «06» октября 2022 года

№5

Настоящий акт составлен по результатам плановой проверки МОУ СМ № 934 Красноармейского района Волгограда, проведенной в соответствии с приказом Красноармейского ТУ ДОАВ от 21.09.2022 № 310 «О проведении тематической проверки соблюдения требований к организации питания и контролю за качеством поставляемых продуктов питания в подведомственных МОУ» комиссией в составе (проверяющим):

члены комиссии

специалист КТТУ ДОАВ - М.И. Жахота
бух. - ревизор - Е.В. Ахремочкина

1. Локальные акты, регламентирующие организацию питания в МОУ:

№ п/п	Наименование локального акта	Дата	Номер
1.	Положение об организации питания обучающихся	08.10.21	01-37-32/2021
2.	Положение о родительском контроле за орган. пит.	10.08.21	01-37-52/2021
3.	Положение о бракеражной комиссии	10.08.21	01-37-33/2021
4.	Приказ о предоставлении льготного питания	01.09.22	235-00
5.	Приказ об организации питания	01.09.22	233-00
6.	Приказ о бракеражной комиссии	01.09.22	237-00
7.	Приказ о предоставлении бесплатного питания (прод. набора)	01.09.22	238-00

2. Сведения об охвате горячим питанием учащихся:

Численность учащихся	Численность учащихся, получающих горячее питание		Доля обучающихся, получающих горячее питание	Примечание
	за бюджетные средства	за средства родителей (законных представителей)		
1-4 классов -	499	25	42%	
5-9 классов -	145	100	20%	
10-11 классов -	8	20	2,2%	
Всего -	652	145	64%	

3. Организация питания учащихся льготных категорий:

Категории учащихся, имеющих право на получение питания	Численность учащихся, имеющих право на получение бесплатного горячего питания	Численность учащихся, получающих продуктовые наборы	Примечание
малоимущие	53		
многодетные	88		
состоящие на учете у фтизиатра	1		
обучающиеся с ОВЗ	2	2	
дети-инвалиды	9	3	

4. Наличие подтверждающих документов на получение льготного питания имеются все в наличии на все категории.

5. Условия для организации питания учащихся:

5.1. Организация питания осуществляется в столовой/буфете-раздаточной в столовой;

5.2. Количество посадочных мест 144.

5.3. Количество и продолжительность перемен, достаточность для организации питания 3 перемена по 20 минут.

5.4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

а) холодильное оборудование (соответствует / соответствует, но устаревшее / не соответствует),

б) температурный режим хранения продукции (соблюдается / не соблюдается);

в) производственные столы, стеллажи, шкафы (соответствуют / не соответствуют);

г) маркировка оборудования и инвентаря (соответствуют / не соответствуют);

5.5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, к мытью посуды (соблюдаются / не соблюдаются);

5.6. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

а) ежедневное меню (соблюдается / не соблюдается);

б) технологические карты производства блюд (есть / нет);

в) наличие сопроводительных документов к получаемым на пищеблок продуктам (соответствуют/не соответствуют);

5.7. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции (соблюдаются / не соблюдаются);

5.8. Наличие и ведение гигиенического журнала, наличие подтверждения о прохождении медицинской комиссии работников пищеблока имеется на всех работников пищеблока

5.9. Требования к соблюдению санитарных правил и норм.

а) ведение необходимой документации: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья (соответствуют / частично соответствует / не соответствуют) журнал бракеража скоропортящихся продуктов организован питания не ведется;

б) проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации (соблюдаются/не соблюдаются);

в) режим снятия и хранения суточных проб (соблюдаются / частично соблюдается / не соблюдаются);

г) наличие графика выдачи готовой продукции с пищеблока (соблюдается / частично соблюдается / не соблюдается).

6. Требования к соблюдению санитарных правил и норм, выполнение методических рекомендаций:

Наименование	Выявленные нарушения
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	<u>не установлено</u>
МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации"	<u>не установлено</u>
"МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации"	<u>не установлено</u>

7. Организация общественно-административного и/или родительского контроля:

Положение о создании комиссии	Количество проведенных проверок	Численность родителей (законных представителей) учащихся	Замечания и предложения
<i>имеется</i>	<i>1</i>	<i>9</i>	

8. Работа по пропаганде организованного питания в МОУ, гигиенических основ питания.

8.1. с привлечением медицинского персонала, общественных организаций (род.собрания, кл. часы, конкурсы и др. формы работы с учащимися и родителями): *классное собрание с приглашением мед. работников и представителя организатора питания*

8.2. с участием обучающихся в образовательных проектах по пропаганде здорового питания (в качестве волонтеров, лидеров и др.) *Здоровое питание с помощью - делаем вместе*

8.3. Организация информирования о вариантах и пользе организованного питания в школе (стенды, сайт, странички в соцсетях, школьные СМИ, буклеты и др.) *стенд, сайт школы*

8.4. Эффективность данной работы (охват горячим питанием увеличился в сравнении с пошедшим годом/остался на том же уровне, уменьшился) *не изменился*

9. Наличие замечаний по итогам предыдущих проверок по организации питания в МОУ и принятые меры по их устранению

7

10. На основании проверки комиссия (проверяющий) пришла к следующим выводам:

Деятельность МОУ по организации питания осуществляется на основании действующего СанПиН 2.3/2.4.3530-20 в соответствии с требованиями законодательства. Журнал бракеража скоропортящейся продукции организатором питания не ведется.

Акт составлен на 3 страницах.

Подписи проверяющих:

Адрес Е.Е. Арешкокина *М.И. Тютюма*

С актом ознакомлен, экземпляр акта на руки получен: (да, нет) _____

С выводами, содержащимися в акте, согласен (не согласен) _____

Объяснения (возражения) прилагаются (не прилагается) _____

Журнал учета проверок МОУ заполнен _____

Директор МОУ *С.И.* № *134* Красноармейского района Волгограда

(уполномоченный им представитель)

Шведова В.И.
(ФИО полностью, должность)

(подпись)