

Акт проверки

рабочей группой по совершенствованию организации качественного питания в образовательных организациях Ирбитского муниципального образования

Дата проверки 17.10.2024

Время проверки 11-00 час.

была проведена выездная проверка в отношении

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Киргинская средняя общеобразовательная школа»**

наименование организации

Адрес: Ирбитский район с. Кирга, ул. Толбузина, 16

Состав рабочей группы:

Председатель рабочей группы Черемисина Н.В., члены рабочей группы Юдина А.Н.,
Глубоковских Е.И.

Основание: проверка организации питания в ОУ

№№ п/п	Пункт проверки	Результат (отметка о соблюдении)	Комментарий
1.	Наличие утвержденного двухнедельного (10 дневного) циклического меню	+	
2.	Наличие двухнедельного (10 дневного) циклического меню на сайте организации	+	
3.	Наличие двухнедельного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	+	
4.	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню на сайте организации	+	
5.	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню, размещенного для общего доступа на информационном стенде	+	
6.	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток)	+	
7.	Соблюдение требований к составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	+	
8.	Наличие в меню фруктов, соков	+	
9.	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
10.	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	
11.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	+	
12.	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	от 20-30%	
13.	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	+	Хорошее.
14.	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	+	Положительное
15.	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	+	Питьевой режим организован в обеденном зале посредством кулера.
16.	Ведение необходимой документации:		
	Гигиенический журнал (сотрудники)	+	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	+	

	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+	
	Ведомость контроля за рационом питания	+	
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+	
17.	Журнал отзывов и предложений (по вопросам организации питания)	+	
18.	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	Имеются
19.	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	Имеются
20.	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	-	
21.	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
22.	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
23.	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	
24.	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	+	
25.	Наличие и соблюдение графика проветривания	+	
26.	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	+	
27.	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	
28.	Наличие буфета	-	
	Доступность его для детей	-	
	Ассортимент	-	
	Расчет (наличный, безналичный)	-	
29.	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 мин)	+	20 минут.
30.	Осуществление родительского контроля за организацией питания (проверки с участием родителей)	+	Протоколы размещены на сайте ОУ

Заключение (рекомендации, замечания, предложения)

В ходе проверки установлено, что питание в МОУ «Киргинская СОШ» организовано в соответствии с утвержденным 10-дневным меню, имеется ежедневное меню.

Ежедневно производится отбор суточной пробы, членами бракеражной комиссии ведется Журнал бракеража готовой пищевой продукции, результаты органолептической оценки качества готовых блюд положительные, температура пищи, масса порций соответствует нормам. Фактическое меню соответствует 10-дневному меню. На продукты питания имеются сертификаты качества продукции. Нарушений условия хранения продуктов не установлено.

Расписание занятий в школе предусматривает перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. Столы в обеденном зале за 5 минут до начала перемены накрывают работники школьной столовой. После каждого приема пищи проводится влажная уборка.

Стоимость горячего питания утверждена приказом директора в соответствии с постановлением администрации Ирбитского МО от 03.09.2024г. №822-ПА «Об организации питания в общеобразовательных организациях в 2024 - 2025 учебном году».

Меню и стоимость питания детей, питающихся за счет средств родителей, и детей льготных категорий, питающихся за счет бюджетных средств различны: стоимость питания детей за счет родительской платы ниже на стоимость фруктов, фрукты исключены у детей

платной категории. Рекомендовано меню и стоимость питания детей бесплатной и платной категории сделать одинаковыми.

Перед входом в столовую для мытья рук размещены раковины, электрополотенца, имеется жидкое мыло, антисептик для обработки рук. Питьевой режим организован.

Директору рекомендовано продолжить проведение тематических бесед с обучающимися и родителями о правильном питании, осуществлять мероприятия родительского контроля за организацией горячего питания в школьной столовой. Пересмотреть и актуализировать локальные нормативные документы по организации питания.

Председатель рабочей группы:



Н.В. Черемисина

С результатами проверки ознакомлен

