АКТ
о результатах оперативной (инспекционной) проверки организации горячего питания

в МБОУ «Ш-И с. Кепервеем»
(указать предмет проверки и (или) наименование проверяемой организации)

18 января 2024 года

В соответствии с приказом УСП Администрации МО Билибинский муниципальный район Чукотского АО от «__15__»_января_2024_г. № _13 - од____

Луценко Я.С. начальником отдела образования УСП и Царевой И.А.
консультантом отдела образования УСП
Администрации МО Билибинский муниципальный район ЧАО
(указать ФИО, место работы, должность председателя и членов комиссии или проверяющего)

в присутствии:
Бесковой Л.В. директора МБОУ «Ш-И с. Кепервеем », заместителя директора по УМР Цвич Е.С.
(ФИО, должность руководителя или полномочного представителя проверяемой организации)

в период «_18___» __01_____2024__ г.
проведена оперативная (инспекционная) проверка организации горячего питания в МБОУ «Ш-И с. Кепервеем»
(указать предмет проверки, наименование проверяемой организации)

Реквизиты проверяемой организации:

Адрес юридический	689 480 Чукотский автономный округ, Билибинский район с. Кепервеем, ул. Комарова,16 keperveemschool@yandex.ru
	(адрес, тел., факс, e-mail)
Адрес фактический	689 480 Чукотский автономный округ, Билибинский район с. Кепервеем, ул. Комарова,16 keperveemschool@yandex.ru
	(адрес, тел., факс, e-mail)

Руководитель проверяемой организации:

Бескова Л.В. директор МБОУ «Ш-И с. Кепервеем » т. 8(42738) 2-73-78
(ФИО, должность, основание полномочий, тел., факс)

1. В ходе проведения выездной (инспекционной) проверки установлено:
18 января 2024 года проводилась оперативная проверка организации горячего питания воспитанников и учащихся.
Цель проверки:

1. Организация горячего питания учащихся в Ш-И с. Кепервеем;
2. Наличие документов по организации питания и правильности их оформления;
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние;
4. Анализ перспективного меню;
5. Состояние и хранение продуктов питания, их сроки годности.
6. Документация, подтверждающая качество продуктов питания (сертификаты, свидетельства).

Проверкой было установлено:

В школьной столовой работает 4 человека (два повара, зав.производством, кухрабочая), на момент проверки в пищеблоке находилось три человека – зав.производством, повар и кухрабочая.

Все классы питались в присутствии учителей или классных руководителей и в присутствии дежурного администратора.

В обеденном зале столовой на видном месте вывешено меню от 18.01.2024 года. В меню были указаны наименования приема пищи, наименования блюд, отсутствовали массы порций и калорийность. Меню не было подписано составителем (зав производством) и не было утверждено директором школы, что является нарушением.

Контрольное взвешивание блюд готовых к выходу (завтрак), указанному в меню показало следующие результаты: Излишков и перевеса практически не было.

Каша молочная гречневая (200гр.) – 222 гр., 238 гр., 225 гр.(небольшой перевес в порциях);

Какао(180-200 гр.) – 180 гр., 174 гр.,176 гр. (недовес в 4-6 гр.).

Хлеб с маслом (40+2 гр.) – 5 кусков хлеба соответствовали массе по меню, масло выставлялось на стол в тарелке одним большим куском на 8 человек не порезанным на порции соответствующие массе в меню. Что является нарушением.

Завтрак соответствовал нормальному температурному режиму, т.е. пища была теплой. Блюда имели хорошие вкусовые качества (согласно информации поступившей от обучающихся, проверяющие пробы еды не смогли провести). Емкость тарелок соответствует подаваемым блюдам на завтрак. Согласно проведенному опросу школьников: на завтрак они наедаются. Сливочное масло на хлеб намазывали единицы из обучающихся, остальные просто ели хлеб без масла, т.к. его не удобно было отрезать от большого куска.

С – витаминизация третьего блюда проводится ежедневно.

Помещения столовой и кухни чистые, освещение на кухне яркое, в обеденном зале среднее, работает вентиляция. Санитарное состояние хорошее соответствует санитарным нормам.

На территории пищеблока: чисто, работники столовой имеют опрятный вид, все электрооборудование функционирует. Мойка посуды проводится вручную. При проведении санобработки используется «Жавелион» и мыльно-содовый раствор, «Хлорамин». При мытье посуды используются – «Пемолюкс», «Фейри». Технологическое оборудование и уборочный инвентарь имеют полустертую маркировку или вообще не имеют, что является нарушением. На пищеблоке имеются инструкции по использованию электрооборудования и применения средств санобработки. На пищеблоке в холодильнике, где находились суточные пробы, температура согласно имеющемуся термометру составляла +10 ^{0} С, что не соответствует нормам и является нарушением. Необходимо выяснить какая

температура воздуха в холодильнике на самом деле с помощью другого термометра или провести регулировку температуры холодильника.

Хранение продуктов на складе осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Крупы хранятся в плотно закрывающихся емкостях, консервированная продукция на отдельных металлических полках, овощи в отдельно отведенном месте. Все продукты находятся в таре, но не вся тара имеет маркировку. Во время проверки склада, просроченные продукты не выявлены. В помещении склада в морозильной камере соблюдается товарное соседство (мясо разного вида) температура -10^0 С, имеется морозильный ларь для хранения масла при температуре -18^0 С.

Из обязательного перечня документации, необходимого для приготовления качественного горячего питания, на момент проверки имелись:

Бракеражный журнал готовой продукции столовой (д/сад, интернат);

Бракеражный журнал готовой продукции столовой (школа);

Бракеражный журнал продуктов и продовольственного сырья поступающего на пищеблок;

Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока);

Журнал учета приготовления растворов дезинфицирующих средств;

Журнал учета показаний гигрометра в складе для хранения овощей и фруктов в столовой;

Журнал температурного режима холодильного оборудования;

Журнал С-витаминизации 3 блюда.

Из нормативно-правовых документов по организации горячего питания в общеобразовательной организации имеются:

- Приказ от 31.08.2023 г. № 115-4-од «Об организации питания в образовательном учреждении»;
- Приказ от 31.08.2023 г. № 115-19-од «Об создании бракеражной комиссии»;
- Приказ от 31.08.2023 г. № 115-245-од «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания в 2023-2024 учебном году»;
- Приказ от 31.08.2023 г. № 115-25/1-од «Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся »;
- Приказ от 31.08.2023 г. № 115-31 «О создании комиссии по снятию остатков продуктов в школьной столовой»;

Председатель комиссии по контролю за питанием: Сандяева А.Н. социальный педагог;

Члены комиссии:

Шелковникова В.В. – заместитель директора по ДО;

Цвич Е.С. – заместитель директора по УМР.

Туйковав Кира – обучающаяся 11 класса.

Папанова Т.А. – член родительского комитета.

Перспективное меню (примерное) горячего питания для школьников (возрастная категория 7-11 лет), утвержденное 28.08.2023 г.

Перспективное меню (примерное) горячего питания для школьников (возрастная категория 11 лет и старше), утвержденное 28.08.2023 г.

Имеется План мероприятий по контролю за организацией питания в 2023-2024 учебном году утвержденный директором без даты утверждения (план по образовательной организации утверждается приказом директора);

4 акта проверки горячего питания в школьной столовой за 2023-2024

учебный год (№ 6 от 09.09.2023 г., № 7 от 19.10.2023 г.,№ 8 от 22.11.2023 г., № 9 от 15.12.2023 г.). Согласно данным актам проверки - нарушений не выявлено. Также имеются 4 акта проверки комиссией по родительскому контролю за сентябрь, октябрь, ноябрь и декабрь 2023 года.

Проверены пять медицинских книжек (зав.производством, двух поваров, кух.рабочей и младшего воспитателя), просроченных медосмотров нет, не просроченная отметка о прохождении гигиенического обучения только у зав.производством, остальным требуется прохождение гигиенического обучения.

В день проверки были представлены четыре меню - раскладки на детский сад, интернат, начальную школу (1-4 класс) и школу (5-11 класс) и общее сводное меню на 18.01.2024 год. Все продукты в день на одного человека в меню – раскладке и их стоимость прописаны. Все меню не утверждены директором, и не подписаны зав. производством и поваром (ксерокопия меню прилагается).

Не были предоставлены на продукты питания декларации.

С октября 2023 года не осуществляется контроль над ведением финансовой документации по закупке продуктов для горячего питания обучающихся, и своевременным предоставлением отчетов по питанию.

---

2. Выводы комиссии/ проверяющего:

1. Признать удовлетворительной работу администрации общеобразовательного учреждения по организации горячего питания обучающихся.

3.Рекомендации:

Устранить выявленные нарушения в месячный срок со дня получения акта проверки, сведения об устранении нарушений направить в отдел образования УСП.

- Провести ревизию и обновить всю маркировку на всем кухонном оборудовании, посуде и т.д., емкостях с сыпучими продуктами и т.д.;

- Привести в порядок меню в обеденном зале, меню – раскладки и сводное меню. В ежедневном меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей должно быть указано наименование приема пищи, наименование блюда, масса порции, калорийность порции (пункт 8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Все меню подписываются зав.складом, поваром и утверждаются директором общеобразовательной организации;

- затребовать у поставщиков продуктов декларации на продукты и ветеринарные справки на мясные, и рыбные продукты;

- осуществлять ежедневный контроль за работой повара и зав.производством. по подготовке индивидуальных порций для детей (сливочное масло и т.д.):

- проверить температурный режим в холодильнике, где хранятся суточные пробы. Температура хранения продуктов должна быть не выше $+5^0$ С. Отрегулировать температурный режим;

- организовать прохождение гигиенического обучения работниками пищеблока, отработав данный вопрос с Роспотребнадзором;

- утвердить приказом План мероприятий по контролю за организацией питания в 2023-2024 учебном году;

- информацию о работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания, и комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся размещать в социальных сетях, на сайте ОО, сайте Администрации МО Билибинский МР;

- при приеме на работу в образовательную организацию нового работника в обязательном порядке требовать справку о судимости:

- подготовить и сдать отчеты по питанию за октябрь, ноябрь, декабрь 2023 года.

Акт составлен на **4** страницах в двух экземплярах и направлен в МБОУ «Ш-И с. Кепервеем»

Заместитель Главы Администрации –
начальник Управления социальной политики С.В. Попова

Заместитель начальника УСП –
начальник отдела образования Я.С. Луценко

Консультант отдела образования УСП И.А. Царева

С актом ознакомлен, экземпляр акта получен:

Бескова Л.В. директор МБОУ «Школа-интернат с. Кепервеем»

(ФИО, должность руководителя или уполномоченного представителя проверяемой организации, его подпись)