

АКТ № 1

о результатах проверки исполнения законодательства РФ в области образования в части организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа №24 имени Героя Советского Союза А.В. Федотова Кировского района Волгограда»

Дата 18.09.21г.

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СШ №24, проведенной в соответствии с положением о комиссии по контролю и организации питания обучающихся в период с 13.09.2021г. по 18.09.21г. проверяющими

Ушкаловой Е.Н- директором МОУ СШ №24, председателем комиссии Братчиковой Е.Б. – ответственной за организацию питания обучающихся, Максимовой А.В. – председателем общешкольного родительского комитета, Горшениной Н.А. – заместителем директора по ВР, члена Совета ОУ, Лобачевой Е.А.- председателем родительского комитета 7а класса, Новокщеновой С. Н- председателя родительского комитета 3 а класса, по вопросу организации питания обучающихся и качества приготовления пищи в МОУ СШ №24.

В ходе проверки установлено следующее:

В столовой на начало года был сделан небольшой косметический ремонт. Пищеблок включает в себя следующие производственные помещения; складские для пищевых продуктов, цех для разделывания мясной продукции, горячий цех, зону для обработки овощей- стол для обработки и ванную для мытья овощей. Встречные потоки сырья и готовой продукции исключены В этом году было приобретено новое технологическое оборудование - пароконвектор. Кроме того приобретены два рециркулятора для предотвращения вирусных заболеваний. Старое оборудование на пищеблоке в рабочем состоянии. Столовыми приборами и посудой школьная столовая укомплектована.

На начало года имеется в наличии и своевременно оформляется в соответствии с требованиями учетная документация. Разработано 12 дневное меню для обеспечения горячим питанием обучающихся (обедами и завтраками) возрастных категорий от 7 до 11 лет, от 12 до 18 лет . Ежедневное меню соответствует вариантам 12-ти дневному меню. Поставщиком услуг организации школьного питания является ООО «Венера».

Суточные пробы отбираются в стерильные банки с крышками и хранятся 48 часов. На витрине имеются ценники на реализуемую буфетную продукцию. Питание детей разнообразное и полноценное. Качество приготовленной пищи соответствует требованиям. Продуктов, запрещенных в питании школьников, нет. Товарное соседство продуктов соблюдается.

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное. Имеется достаточное количество моющих средств, но недостаточное количество посадочных мест.

ООО «Венера» обеспечивает школьную столовую качественными продуктами, не допускает реализации продовольственного сырья без сертификатов. Комиссией установлено, что работники столовой соблюдают требования санитарных норм по массе порций приготовленных блюд, их пищевой и энергетической ценности. Производство блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

Разработан график питания по классам. Бракеражный журнал заполнен. Акт составлен на двух страницах в одном экземпляре.

Члены комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся
МОУ СШ №24:

Ушкалова Е.Н.

Братчикова Е.Б.

Лобачева Е.А.

Горшенина Н.А.

Максимова А.В.

Новокщенова С.Н.

С актом проверки ознакомлена
повар-бригадир Г.К. Гладомова Н.В.

АКТ № 2

по результатам проверки организации и качества питания обучающихся в муниципальном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 24 имени Героя Советского Союза А.В.Федотова Кировского района Волгограда»

Дата 23.09.21г

Настоящий акт составлен по результатам проверки МОУ СШ №24, проведенной в соответствии с положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, планом работы комиссии в период с 18.09.21г. по 23.09.21г.

проверяющими:

Ушкаловой Е.Н.- директором МОУ СШ №24, председателем комиссии

Братчиковой Е.Б. – ответственной за организацию питания обучающихся,

Максимовой А.В. – председателем общешкольного родительского комитета,

Горшениной Н.А. – заместителем директора по ВР, члена Совета ОУ,

Новокщеновой С.Н.- председателем родительского комитета 3а класса,

Лобачевой Е.А.- председателем родительского комитета 7а класса,

Голосной А.В.- представителем ООО «Венера»

по вопросу организации питания обучающихся и качества приготовления пищи в МОУ СШ №24.

В ходе проверки установлено следующее:

1. В целях укрепления здоровья обучающихся 1-11 классов в МОУ СШ №24 по приказам № 148, №149, №150, №151, от 31.08.21 года организовано горячее питание обучающихся. Ответственной за организацию горячего питания обучающихся с 01.09.21 года назначена заместитель директора по УВР Братчикова Е.Б.. (приказ № 144 от 31.08. 21г.)

В целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления блюд и выполнения санитарно-гигиенических требований в школе создана бракеражная комиссия в количестве 4-х человек, приказ № 147 от 31.08.21 года.

2. В целях социальной поддержки населения на основании личных заявлений родителей и справок из отдела социальных выплат в школе предоставлено льготное питание обучающимся с 01.09.21г по 25.05.2022года по категории «Получатель детского пособия» в количестве 80 человек, по удостоверениям многодетной семьи 97 обучающимся, ученикам, имеющим статус ОВЗ в количестве 12 человек, 8 ученикам, имеющим статус ребенок-инвалид, 591 обучающимся 1-4 классов.

Общее количество детей, получающих бесплатное горячее питание за бюджетные средства составляет – 622 человека. За родительскую плату питание организовано в 5 а классе, в 7 а классе, в 7г классе.

3. В столовой имеется в наличии и своевременно оформляется в соответствии с требованиями учетная документация:

- бракеражный журнал готовой продукции (оценку качества готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая состоит из 4 человек, в том числе и медработника (по согласованию), Требования к заполнению данного документа соблюдаются: указываются все продукты изготовленные в этот день, время снятия бракеража, подписи ответственных за снятие бракеража, записи о закладке суточных проб.)
- бракеражный журнал поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (заполняется регулярно в соответствии с требованиями санитарных норм)
- журнал здоровья (осмотр персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания)
- журнал витаминизации;

- журнал учета неисправностей технологического и специального оборудования.
- санитарные книжки сотрудников (медицинская комиссия пройдена, все сотрудники имеют допуск к работе).
- Журнал уборки и дезинфекции помещений в целях предупреждения и распространения коронавирусной инфекции
- Журнал учета выдачи работникам масок и перчаток;
- Журнал инструктажа работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены.
- Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения и распространения коронавирусной инфекции.
- Журнал контроля состояния работников путем замеров температуры тела в целях предупреждения коронавирусной инфекции.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность с указанием даты выработки и сроков хранения продукции. Сертификаты соответствия есть на все крупы, удостоверения качества на рыбу, масло сливочное и сосиски, ветеринарные справки на кур, яйца, рыбу.

Ежедневное меню соответствует вариантам 12-ти дневного меню, разработанного Департаментом по образованию администрации Волгограда и согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Волгоградской области. Подбор блюд в меню хороший, в нем достаточно мясных блюд, свежих фруктов, овощей. Вес порционных блюд соответствует выходу блюда указанному в меню – раскладке. Готовая пища имеет приятный запах и вкус. На витрине имеются ценники на реализуемую буфетную продукцию. Товарное соседство соблюдается.

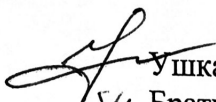


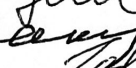


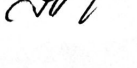
Суточные пробы отбираются в стерильные банки с крышками и хранятся 48 часов.

Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.

В столовой вывешен информационный стенд для родителей. Имеется график питания. По рекомендации Роспотребнадзора, он носит ступенчатый характер. Во время приема пищи в столовой присутствуют обучающиеся одной параллели которые рассажены с соблюдением социальной дистанции. За каждым классом закреплены определенные обеденные столы. Во время перемен в столовой осуществляется дежурство дежурным администратором и дежурным учителем. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам на пяти переменах в первой смене и на двух переменах во второй смене продолжительностью 20 минут с предварительным накрытием столов.

Акт составлен на двух страницах, в одном экземпляре.

Члены комиссии по контролю и организации питания и качеством приготовления пищи для обучающихся МОУ СШ №24:

 Ушкалова Е.Н.
 Братчикова Е.Б.
 Лобачева Е.А.
 Горшенина Н.А.
 Максимова А.В.
 Голосная А.В.
 Новокшенова С.Н.

С актом проверки ознакомлена повар- бригадир



Гладышева Н.В.