

Акт по итогам изучения организации питания

в МБОУ «СОШ № 30» г. Чебоксары

Дата составления акта: 18.11.2024

Место составления акта: МБОУ «СОШ № 30» г. Чебоксары, расположенное по адресу: г. Чебоксары, ул. Патриса Лумумбы, дом 10А.

Наименование уполномоченного органа: управление образования администрации города Чебоксары.

Дата, номер приказа о проведении проверки: приказ управления образования администрации города Чебоксары от 06.09.2024 г. №544 «Об изучении организации питания и осуществления контроля за поставками качественных пищевых продуктов в общеобразовательные учреждения в 2024 г.».

ФИО и должность должностных лиц, проводивших изучение организации питания: Осипова Марина Александровна, заместитель директора МАОУ «Лицей № 3» г. Чебоксары, Григорьева Елена Владимировна, заместитель директора МБОУ «СОШ № 31» г. Чебоксары, Петрова Марина Ивановна, заместитель директора МБОУ «СОШ № 39» г. Чебоксары.

Изучение организации питания проводилось в МБОУ «СОШ № 30» г. Чебоксары в присутствии заместителя директора Мальцевой Светланы Борисовны, заведующей производством Донской Татьяны Николаевны. Изучение организации питания проводилось 18.11.2024 с 14.30 до 15.45.

№	Изучаемые вопросы	Примечание
I Организационно-распорядительная деятельность		
1.	<i>Приказ о назначении ответственного за организацию питания</i>	№ 222 - О От 30.08.2024 ФИО Мальцева Светлана Борисовна, должность: заместитель директора
2	<i>Положение об организации питания ОО (дата, № приказа, дата согласования с родительской общественностью)</i>	Протокол Управляющего совета от 10.06.2024 № 2 Приказ от 26.06.2024 № 159 - О
3.	<i>Соответствие состава комиссии, указанных в положении (локальном акте)</i>	соответствует
	<i>- бракеражная комиссия в соответствии с СанПиНом (дата, № приказа)</i>	От 30.08.2024 № 228 - О
	<i>- комиссия по организации льготного питания в соответствии с постановлением администрации города Чебоксары от 29 марта 2023 г. № 1096 (дата, № приказа)</i>	От 30.08.2024 № 222 – О
	<i>- комиссия по контролю за организацией питания учащихся в соответствии с постановлением администрации города Чебоксары от 29 марта 2023 г. № 1096 (дата, № приказа)</i>	От 30.08.2024 № 222 – О
4.	Наличие плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся или программы производственного контроля	План имеется, программы производственного контроля у поставщика и заказчика имеются
5.	Наличие баннера по вопросам питания на официальном сайте. Размещение актуальной информации и меню сайте. (название банера, наличие актуальной информации (да, нет),	На сайте школы имеется баннер «Школьное питание» и страница «Организация горячего питания», документы по организации питания и двенадцатидневное меню размещены, ежедневное меню размещается

	<i>наличие актуального меню (двухнедельного, ежедневного, последняя дата размещения ежедневного меню)</i>	ежедневно, последнее – 18.11.2024, актуальная информация размещена
6.	Наличие, представленного родителями (законными представителями ребенка), назначения (й) лечащего врача для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании	Заявления родителей и назначения врача отсутствуют, информация на сайте о лечебном и диетическом питании имеется
6.		
II Изучение деятельности администрации ОО по осуществлению контроля за организацией питания		
1.	Наличие ежедневного меню в столовой (утвержденного директором КШП, согласованного директором ОО)	имеется
2.	Соответствие ежедневного меню 12-ти дневному циклическому меню	соответствует
3.	Наличие сопроводительных документов на все пищевые продукты, имеющиеся на пищеблоке	имеются
4.	Наличие маркировки на упаковках продуктов питания	имеется
5.	Наличие записей всех поступающих продуктов в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	имеются
6.	Наличие термометров в холодильных камерах, соблюдение температурного режима	Имеются Температурный журнал ведется
7.	Соблюдение условий совместимости хранения продуктов животного происхождения	соблюдается
8.	Соблюдение условий хранения сырых овощей (<i>очищенная капуста, картофель, морковь и др.</i>)	соблюдаются
9.	Наличие необходимых инструкций на пищеблоке	имеются
10.	Наличие 2-х комплектов посуды для приема пищи в соответствии с количеством посадочных мест в обеденном зале, отсутствие сколов на тарелках и стаканах.	имеется
11.	Наличие контрольных блюд на линии раздачи	имеются
12.	Наличие суточных проб в соответствии с СанПиНом	имеются
13.	Дата проведения последней генеральной уборки	15.11.2024
14.	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с нормами СанПиН	Ведется, нормам СанПиН соответствует
15.	Условия для временного хранения и разогрева готовых домашних блюд	отсутствуют

16.	Участие медицинского работника в бракераже готовой кулинарной продукции <i>(ФИО, должность, количество дней в неделю его участия в бракераже готовой кулинарной продукции)</i>	ФИО: Фёдорова Н.В. должность: медицинская сестра (5 дней в неделю по графику, в снятии бракеражных проб участвует)
17.	Дата ознакомления членов бракеражной комиссии с методическими рекомендациями органолептической оценки готовой продукции	30.08.2024
18.	Родительский контроль за организацией питания <i>(даты выходов; какая работа проведена: заполнение чек-листа, опрос, другое; как информируют о проводимом контроле (сайт, родительские собрания, другое))</i>	14.11.2024 - завтрак с директором, заполнение чек-листа, анкетирование через гугл-форму в родительских чатах, участие во всероссийском обучении по правильному питанию. 14.11.2024 - заполнение чек-листа, участие в проверке качества скоропортящихся продуктов животного происхождения. 18.11.2024 - заполнение чек-листа, участие в проверке качества скоропортящихся продуктов животного происхождения. Информация размещается на официальном сайте, в группах школы в соцсетях и родительских чатах, доводится на родительских собраниях.
19.	Наличие рециркуляторов в столовой, на пищеблоке <i>(количество, где расположены)</i>	Рециркуляторы имеются, размещены в обеденном зале и на раздаче, ультрафиолетовая лампа в производственном помещении имеется, журнал, график использования и инструкция имеются
20.	Количество посадочных мест в столовой Количество раковин перед входом в столовую, наличие антисептика, моющих средств	140 посадочных мест 7 раковин перед входом в столовую, антисептик и моющие средства имеются
21.	Наличие перчаток и масок у работников пищеблока	Перчатки и маски имеются, журнал выдачи ведется

Выводы, рекомендации: Декларации о соответствии и накладные имеются.

Замечания по ведению журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья не выявлены. Записи журнала соответствуют наличию пищевых продуктов животного происхождения на пищеблоке, журнал заполнен правильно, номера документов, подтверждающих качество и безопасность принятого пищевого продукта указаны.

Замечания не выявлены.

Подписи лиц, проводивших изучение организации питания:

И.И. / Тришарова Е.В.
зам. зам. дир. соин 31

И.И. / Петрова Е.Ч.
зам. директора соин 39

С актом проверки ознакомлена:

Второй экземпляр акта на руки получил:

Роса / Росаева Т.И.

Дата ознакомления с актом: