

от «18» февраля 2022г.

Акт №2 внутреннего аудита по организации контроля

качества горячего питания в ГБОУ ООШ с.Высокое

Согласно приказу от 30.08.2021 г. №39/13-од «О проведении внутреннего аудита по организации контроля качества горячего питания ГБОУ ООШ с.Высокое и созданию комиссии» с 14.02.22 по 18.02.22 проведен внутренний аудит с целью осуществления внутреннего контроля в части организации и качества питания обучающихся и проведение анализа состояния питания обучающихся в школе.

Цель проверки:

1. Осуществление контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школе.

Задачи аудита:

1. Изучить и оценить организацию и качество питания учащихся.
2. Установить соответствие нормативных и локальных актов обязательным для исполнения требованиям в части организации и качества питания учащихся.
3. Выявить нарушения и недостатки в организации питания.
4. Выявить причины нарушения в части организации и качества питания учащихся.
5. Подготовить предложения по принятию мер по устранению выявленных замечаний в части организации и качества питания учащихся.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 5 человек: Саяпина О.В. - завхоз, Иванова О.И. - бухгалтер, Мозжелова И.А. - завуч, Савельева И.С. - член родительского комитета, Нурмамадова М.А. – член родительского комитета.

В ходе проверки было установлено следующее.

Услуги по предоставлению горячего питания обучающимся в ГБОУ ООШ с.Высокое предоставляет ООО «Южный», осуществляющий закупки продовольственного сырья, производство кulinарной продукции, снабжение ими столовой ГБОУ ООШ с.Высокое. Заключен контракт № 1/2022 от 08.12.2021г. на оказание услуг по организации горячего питания для учащихся 1-4 классов, контракт №2/2022 от 11.02.2022 на оказание услуг по организации горячего питания для детей с ОВЗ и соглашение №16 о сотрудничестве по организации питания обучающихся от 31.08.2021 г. период действия с 1 сентября 2021 г. по 31 мая 2022 между ООО «Комбинат питания «Южный» в лице директора Ларионовой И.А., образовательной организацией в лице директора школы Масеедовой А.Ю. и МАУ «Ресурсный центр Пестравского района» Самарской области в лице руководителя Филатова С.В.

В школе организовано однократное питание для учащихся 1-9 классы: 1-4 классы – горячие завтраки, 5-9 классы горячие завтраки или горячие обеды на выбор обучающихся. Для обучающихся с ОВЗ организовано двухразовое питание: горячий завтрак и горячий обед. Охват питающихся составляет 100%.

В столовой расставлены столы на 55 посадочных мест, все места определены для каждого обучающегося персонально. Перед обеденным залом установлено 3 умывальника, с соблюдением требований один кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальником имеется антисептик, мыло и бумажные полотенца.

Примерное десятидневное меню разработано ООО «Комбинат питания «Южный», обеспечивающим питание в образовательном учреждении. Примерное меню согласовано руководителем ГБОУ ООШ с.Высокое Мягоседовой А. Ю. и родительским комитетом школы. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количестве в составе блюд, энергетической и пищевой ценности. На период проверки имеются ежедневные меню, утвержденные комитетом питания и согласованные руководителем школы Мягоседовой А. Ю. и соответствующим примерному десятидневному меню.

Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании осуществляется с использованием термометров с занесением данных в соответствующий журнал.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

Условия для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками имеются. Правила личной гигиены сотрудниками соблюдаются.

В помещении пищеблока и столовой проводится обеззараживание воздуха с помощью рециркуляторов и проветривание помещений в соответствии с графиком.

Контроль за организацией питания, в т.ч.:

- наличие меню (циклического, десятидневного, ежедневного) – имеется;

- выполнение норм выхода и качества блюд (акты контроля закладки продуктов и выхода готовых блюд бракеражной комиссии ОУ) – соответствует;

- выполнение норм питания по основным видам пищевых продуктов (по рыбе, творогу, сливочному маслу, молоку, свежим фруктам и овощам) – соответствует;

- своевременность приготовления и соблюдения сроков реализации приготовленных блюд, соблюдение графика выдачи пищи, наличие суточных проб – соответствует;

- соблюдение сроков завоза продуктов, соответствия количества продукции накладной, качества поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов –

соответствует;

- технология приготовления блюд – соответствует;

- температура подаваемых блюд – соответствует;

- культура организации питания (гиgiene приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, эстетика сервировки столов, укомплектованность столовыми

приборами, посудой, наличие спецодежды у работников пищеблока, создание условий для воспитания культурыно-гигиенических навыков – мытье рук, наличие мыла, сапфеток) – соответствует;

- соблюдение питьевого режима – имеется;

- количества пищевых отходов – минимальное;

- сохранность и правила хранения продуктов – соответствует;

- калорийности питания; С- витаминизация – соответствует;

- хранение и транспортировка продуктов – соответствует;

- работа пищеблока (материальная база, санитарно-эпидемиологический режим, маркировка тары) – соответствует;

- ведение документации по организации питания – имеется;

- проведение работы по значимости здоровья и полноценного питания среди учащихся, воспитанников – проводится;

- проведение дезинфекции – проводится;

- медицинские книжки сотрудников пищеблока, с прохождением медосмотра и прививок – имеются

- запас дезинфицирующих средств и средств индивидуальной защиты – имеется в достаточном количестве;

- бракеражный журнал – имеется, ведется ежедневно;

- журнал контроля температуры в холодильниках – имеется, ведется ежедневно;

- суточные пробы – имеются;

- исправность и санитарное состояние технологического и производственного оборудования в цехах пищеблока – имеется;

- технологические схемы потоков движения продовольственного сырья, готовых пищевых продуктов и кулинарной продукции – имеется, ведется;

- должностные инструкции персонала – имеются, выполняются;

- инструкции технологические на рабочих местах – имеются, выполняются;

- инструкции по охране труда и технике безопасности – имеются;

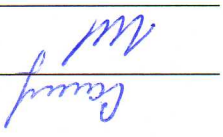




- инструкции о противопожарной безопасности – имеются.

В школе организован родительский контроль за организацией качества горячего питания, имеются соответствующие акты.

По результатам проведенного аудита можно сделать следующие выводы:

організація якості питання об'єктивності відповідності вимогам СанПін,
нарушень і замечаний не виявлено.

Члени комісії:

- | | | |
|------------------------------|------------------|---|
| Завхоз | Сяпина О.В. |  |
| Бухгалтер | Іванова О.І. |  |
| Завч | Мозжельова І.А. |  |
| Член родительського комітета | Савельєва І.С. |  |
| Член родительського комітета | Нурмамадова М.А. |  |