

от «22» октября 2021 г.

Акт №1 внутреннего аудита по организации контроля

качества горячего питания в ТБОУ ООШ с.Высокое

Согласно приказу от 30.08.2021 г. №39/13-од «О проведении внутреннего аудита по организации контроля качества горячего питания в ТБОУ ООШ с.Высокое и созданию комиссии» с 18.10.21 по 22.10.21 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: Сапина О.В.- завхоз, Иванова О.И.- бухгалтер, Мозжелова И.А.- завуч, Савельева И.С. – член родительского комитета, Нурмамалова М.А.- член родительского комитета.

В ходе проверки было установлено следующее.

Услуги по предоставлению горячего питания обучающимся в ТБОУ ООШ с.Высокое предоставляет ООО «Комбинат питания «Южный», осуществляющий закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовой ТБОУ ООШ с.Высокое. Заключен контракт б/н от 16.08.2021 г. на оказание услуг по организации питания для учащихся 1-4 классов, контракт б/н от 16.08.2021 г. на оказание услуг по организации горячего питания учащихся 1-4 классов, контракт б/н от 16.08.2021 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 Пестрявского района» Самарской области в лице руководителя Филатова С.В.

В школе организовано одноразовое питание для учащихся 1-9 классов: 1-4 классы – горячие завтраки, 5-9 классы горячие завтраки или горячие обеды на выбор обучающихся. Для обучающихся с ОВЗ организовано двукратное 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 ТБОУ ООШ с.Высокое Масеевой 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 Масеевой 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 комиссией 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 (гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, эстетика сервировки столов, укомплектованность столовыми

- При результатах проведенного аудита можно сделать следующие выводы:
- 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 зрелого и полноценного питания среди учащихся, воспитанников – проводится;
 - проведение дезинфекции – проводится;
 - мелюшечные 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 пехах 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.

организация качества питания обучающихся соответствует требованиям СанПиН, нарушений и замечаний не выявлено.

Члены комиссии:

Завхоз	Саяпина О.В.	
Бухгалтер	Иванова О.И.	
Завуч	Мозжегова И.А.	
Член родительского комитета	Савельева И.С.	
Член родительского комитета	Нурмаматова М.А.	