

Управление образованием Шалинского городского округа

Ленина, ул., д. 7 «а», пгт. Шаля, Свердловская область, 623030

тел. (34358) 2-10-99, тел. 2-33-29

E-mail: uo_shal@mail.ru

Акт

о результатах проведения проверочных мероприятий по контролю за системой организации горячего питания в МБОУ «Колпаковская СОШ»

от 25.10.2022 г.

Рабочая группа в составе:

Руководитель группы – начальник Управления образованием Шалинского городского округа
Клевакина Татьяна Владимировна

Члены группы:

- ведущий экономист МКУ ШГО «ЦОДСО» - Осипова Татьяна Николаевна
- представители родительской общественности – Пасаженникова Юлия Николаевна
– Чиботарь Анна Васильевна

составили настоящий акт о нижеследующем:

25.10.2022 года было проведено проверочное мероприятие по контролю за системой организации горячего питания в МБОУ «Колпаковская СОШ»

№ п/п	Анализ работы	Результат проверки	Устранение нарушений и замечаний
1.	Общие требования к организации питания в школе:		
1.1	Соблюдение продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Согласно графику посещения столовой: 1 перемена 09.40–09.55 (1-4 кл.)- 15мин. 2 перемена 10.35–10.50 (5-7 кл.)- 15мин. 3 перемена 11.30–11.45 (8-11 кл.)- 15мин Питание детей с ОВЗ в графике не прописано.	Продолжительность перемен для питания обучающихся составляет 15 минут, что не соответствует требованиям СанПиН (не менее 20 минут).
1.2	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения: обучающиеся в первую смену обеспечиваются завтраком, во вторую – обедом. Соответствие режима питания (согласно пункта 2.2 МР 2.4.0180-20 и приложению № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), количества приемов пищи в зависимости от	При двухсменном режиме обучения рекомендовано: детей, обучающихся в первую смену – обеспечить горячим завтраком (и горячим обедом в случае второго приема пищи), детей, обучающихся во вторую смену – горячим обедом (и полдником в случае второго приема пищи). На основании представленного расписания звонков:	В МБОУ «Колпаковская СОШ» дети обучаются только в первую смену, следовательно должны быть обеспечены <u>горячим завтраком</u> и <u>горячим обедом</u>

	режима функционирования организации и режима обучения. Продолжительность, либо время нахождения ребенка в общеобразовательной организации: * до 6 часов – один прием пищи - завтрак или обед в зависимости от режима обучения (смены); * более 6 часов – рекомендовано не менее двух приемов пищи – либо завтрак и обед для детей, обучающихся в первую смену, либо обед и полдник для детей, обучающихся во вторую смену.	1-й урок начинается в 09.00, 4 урока заканчиваются в 12.25 = до 6 час. 5 уроков – в 13.20 = до 6 час. 6 уроков – в 14.10 = до 6 час. 7 уроков – в 15.00 = 6 час.	в случае второго приема пищи. Для определения количества приемов пищи необходимо проанализировать фактическое время нахождения детей в школе с учетом подвоза из (в) п. Унь согласно расписанию уроков. Т.е. если в день более 7 уроков то время нахождения детей в первую смену в общеобразовательной организации – более 6 часов, а питание предоставляется один раз.
1.3	Ведение необходимой документации (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20): - Гигиенический журнал – Приложение 1, - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – Приложение 2, - Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Приложение 3, - Журнал бракеража готовой пищевой продукции – Приложение 4, - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Приложение 5,	На проверку были представлены следующие документы: - Гигиенический журнал, начат 10.01.2022 г. - <u>на момент проверки 25.10.2022 г. журнал не был заполнен;</u> - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (ведется общий журнал совместно со структурным подразделением «Детский сад») начат 01.09.2021г.; - Журнал замеров относительной влажности, начат 01.09.2021г.; - Бракеражный журнал, начат 10.02.2020г. – <u>на момент проверки 25.10.2022 г. журнал не был заполнен;</u> - Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; - Ведомость контроля за рационом питания.	Рекомендовано: В соответствии с Приложением №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590 «Журнал замеров относительной влажности» переименовать в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» и сверить наличие предлагаемых граф для заполнения. В соответствии с приложением №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Бракеражный журнал»

			необходимо переименовать в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» и дополнить графу для заполнения «Результаты взвешивания порционных блюд». В соответствии с приложением №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» необходимо переименовать в «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», сверить наличие и соответствие всех граф для заполнения.
1.4	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды). Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: - кипятить воду нужно не менее 5 минут; - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;	Для организации питьевого режима используются бутилированная вода (по 5 литров) и одноразовые стаканы. Классные руководители или дежурные берут воду и стаканчики в свой класс по мере необходимости.	Нет

	- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике (п.8.4.5)		
2.	Анализ работы школьного пищеблока		
2.1	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	В наличии имеются и используются локтевые дозаторы с антисептиком для рук, (на стене – инструкция по обработке рук)	Нет
2.2	Наличие и использование электрополотенец и (или) бумажных полотенец при входе в пищеблок	В наличии имеются и используются бумажные полотенца	Нет
2.3	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Имеется в наличии жидкое мыло. На стене – инструкция по технике правильного мытья рук.	Нет
2.4	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой (соблюдение принципов поточности)	В столовой есть в наличии разметки на полу	Нет
2.5	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока.	Сотрудниками пищеблока используются средства индивидуальной защиты (маски, перчатки, шапочки). Ежедневно ведется журнал выдачи перчаток и масок сотрудникам столовой.	Нет
2.6	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	В зале столовой есть в наличии и работает рециркулятор закрытого типа. На проверку представлен Журнал кварцевания объектов (столовая), начат 10.01.2022 г., в котором ежедневно фиксируется время обеззараживания воздуха с 09.00 до 13.00 часов.	Нет
2.7	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку.	Уборки пищеблока проводят ежедневно, генеральные уборки – еженедельно каждую пятницу. Имеется Инструкция по режиму уборки в пищеблоке. На проверку представлены актуально заполненные: - Журнал ежедневных уборок (начат 01.09.2021 г.); - Журнал генеральных уборок (начат 01.09.2021 г.) Дезинфицирующие средства	Нет

		разводятся и используются в соответствии с инструкцией.	
2.8	Наличие и соблюдение графика проветривания Соотношение времени проветривания по графику проветривания с графиком питания учащихся	На проверку представлен Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (covid-19), время проветривания зала столовой по журналу определено ежедневно с 09.00 до 12.45. В наличии имеется <u>график проветривания</u> школьной столовой: 09.00 – 09.10 09.55 – 10.10 10.50 – 11.05 11.45 – 12.05 <u>График посещения столовой:</u> 1 перемена 09.40 – 09.55 (1-4 кл.) 2 перемена 10.35 – 10.50 (5-7 кл.) 3 перемена 11.30 – 11.45 (8-11 кл.) Согласно указанному времени в графике проветривание столовой производится после каждой перемены в течение 10 минут. Согласно данным графикам совпадения времени проветривания и питания детей в столовой не выявлено.	Нет
2.9	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	Еду на столы накрывали сотрудники пищеблока за 1-3 минуты до начала перемены. Рассадка детей производится по классам – по разным столам. Со слов шеф-повара температурный режим для подаваемых блюд соблюдается, жалоб от учеников и педагогов по подаче холодной еды не поступало. Во время проверки на 1-й перемене кушали 1-4 классы. Суп был подан слишком горячим. Поэтому некоторые дети, в ожидании пока остынет суп, выпили в первую очередь яблочный сок (на голодный желудок). 25.10.2022г. во время проверки были сняты пробы представителями родительской общественности. В результате проб выявлено, что суп (борщ) был достаточно вкусным, макаронные изделия на второе блюдо были слипшиеся (скорее всего переваренные), мясо (говядина) на	Нет

		гуляш отварное.	
2.10	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни). Размещение в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) рекомендаций по организации здорового питания детей.	В коридоре на стенде перед входом в столовую размещен плакат с номером телефона горячей линии (Вы довольны качеством питания в начальной школе?). В зале столовой размещена следующая информация: - Что полезно есть? - Гигиена питания - Здоровое питание – это выгодно - Правила здорового питания детей - Волшебная еда - Как правильно есть?	Нет
3.	Анализ меню в школе:		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов).	Имеется в наличии утвержденное директором МБОУ «Колпаковская СОШ» примерное меню <u>на 2021-2022 учебный год</u> (для учащихся 1-4 классов). Меню размещено на сайте общеобразовательной организации. В меню отражены: № рецепта по сборнику, наименования блюд отдельно на завтрак и обед, масса порции (гр.), возрастная категория - (1-4кл.), пищевые вещества (гр.): белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность (ккал.), витамины (мг.): В1, С, А, Е, минеральные вещества (мг.): Са, Р, Mg, Fe.	Отсутствует на официальном сайте МБОУ «Колпаковская СОШ» и не было представлено примерное двухнедельное меню для каждой возрастной группы детей на 2022-2023 учебный год.
3.2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9х классов, 10-11х классов) с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции (п.8.1.7).	В общем доступе (на стенде в зале столовой) размещено ежедневное меню на 25.10.2022г., возрастная категория - для 5-11 кл. В меню указаны: наименование приема пищи, наименование блюда, вес, количество пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), энергетическая ценность, № рецептуры, меню подписано шеф-поваром. <u>Завтрак:</u> – масло сливочное (порциями) (норма 10 гр.) - каша манная (норма 200 гр.) - яблоко (норма 120 гр.) - чай с сахаром (200 гр.) - хлеб пшеничный (норма 50 гр.) <u>Обед:</u> -борщ из св.капусты и сметаной (норма 250 гр.) - макароны отварные с маслом (норма 150 гр.)	Рекомендовано: составлять для каждой категории детей отдельное ежедневное меню: - меню для детей с ОВЗ и детей-инвалидов, в составе которого должно быть: первое питание – это завтрак (горячее блюдо и напиток) и второе питание – это обед (закуска, первое горячее - суп, второе блюдо и напиток);

		- гуляш из мяса в том.смет. соусе (норма 100 гр.) - сок яблочный (норма 200 гр.) - хлеб пшеничный (норма 60 гр.) - ватрушка с повидлом (норма 100гр.) Суммарный объем блюд по меню составил: 580 гр. (завтрак) и 860 гр. (обед). Данное меню предназначалось для учащихся начальной школы (в шапке меню была ошибочно пропечатана возрастная категория для 5-11 классов). В данном меню не указано, что завтрак предназначен для первого питания детей с ОВЗ, а обед – для учащихся 1-4 классов.	- меню для детей (7-12 лет) и (12 и старше), обучающихся в первую смену, питание которым в МБОУ «Колпаковская СОШ» выбрано и предоставляется в виде обеда (закуска, первое горячее - суп, второе блюдо и напиток).
3.3	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток). Фактическое соответствие выполняемого и утвержденного руководителем ОО меню (соответствие реализуемых блюд утвержденному меню).	25.10.2022 (первая смена) горячее питание детей (1-4 классы) осуществлялось в соответствии с размещенным ежедневным меню. В соответствии с требованиями СанПиН в состав обеда входят: горячее первое блюдо – борщ, второе блюдо – гуляш и макароны, напиток – сок и ватрушка с повидлом. Ежедневное меню на вторник 25.10.2022 г. соответствует вторнику 2-й недели примерного двухнедельного меню <u>на 2021-2022 учебн. год</u>, размещенного на сайте школы. В ежедневном меню необходимо указывать вид горячего питания в соответствии с категорией детей, которой предоставляется данное питание (завтрак – как первое питание для детей с ОВЗ, обед – для учащихся 1-4 кл. и 5-11 кл и как второе питание для детей с ОВЗ).	См. рекомендации указанные в пунктах 1.2 и 3.2
3.4	Наличие в меню фруктов, соков.	В состав меню на 25.10.2022г. в качестве напитка включен яблочный сок. Проанализировав на сайте двухнедельное меню для 1-4 кл., в состав меню фрукты включены.	Рекомендовано в меню яблочный сок (концентрированный из тетрапака) заменить на компот из фруктов.
3.5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух	При анализе общего двухнедельного меню для 1-4 классов, расположенного на сайте МБОУ «Колпаковская СОШ»,	

	смежных дней.	повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней не выявлено.	
3.6	Соотношение фактического веса порции к ее норме по меню. Приложение 9 таблица 3: суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее): <u>Завтрак</u> (7-12 лет) = 500гр. (12 и старше) = 550гр. <u>Обед</u> (7-12 лет) = 700гр. (12 и старше) = 800гр.	При контрольном взвешивании порции было выявлено следующее: - первое блюдо (суп борщ) = 253 гр. (норма по меню 250 гр., норма сметаны в меню не указана); - второе блюдо (гарнир) – макароны = 153 гр. (норма по меню 150 гр.); - гуляш из мяса в том.смет. соусе = 65 гр.(мясо) + 50 гр.(соус) (норма по меню 100 гр.) - хлеб (2 кусочка) = 56 гр. (норма по меню 60 гр.); - сок (мерн.стакан) =200гр. (норма по меню 200 гр.); - ватрушка с повидлом = 90 гр. (норма по меню 100 гр.) Суммарный объем блюд (обед) составил ~ <u>867 гр.</u>, что превышает норму суммарного объема блюд согласно СанПиН (обед для детей 7-12 лет не менее 700 гр.).	Норма массы порции по меню на 25.10.2022г. и фактический суммарный объем блюд при контрольном взвешивании  превышают норму суммарного объема блюд согласно СанПиН.
4.	Необходимость заполнения раздела «Горячее питание» на официальном сайте образов. организации:	На официальном сайте юрид. лица МБОУ «Колпаковская СОШ» информация по питанию размещается в двух разделах: 1. «Питание», где размещено ежедневное меню, начиная с 03.10.2022г; 2. «Организация горячего питания», где размещено: - FOOD (пустая вкладка ???); - ежедневное меню (с 14.04.2021 по конец учебного 2021 года, со 02.09.2021 по конец учебного 2022 года) в формате pdf; - отчетная информация по питанию обучающихся (<u>пояснительная записка по питанию от 23.03.2021г. ???</u>). В отдельных вкладках раздела «Организация горячего питания» размещена следующая информация:	Необходимо на сайте разместить сведения для формирования рейтинга  общественной оценки школьного питания. Ранее 30.08.2022г. и 22.09.2022г. форма (файл findex.xlsx), пример ее заполнения, инструкция по заполнению сведений направлялись в общеобразовательные организации.
4.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к	*Во вкладке «Приказы по питанию» размещены следующие приказы МБОУ «Колпаковская СОШ»:	Рекомендовано:  примерное двухнедельное

организации питания обучающихся.	- Приказ от 26.11.2021 № 170-О «О проведении регулярных проверок школьной столовой и пищеблока МБОУ Колпаковская СОШ»; - Приказ от 27.12.2021 № 187-О «Об отслеживании поступления продуктов питания»; - Приказ от 10.01.2022 № 02-О «О создании бракеражной комиссии»; - Приказ от 31.08.2022 № 115-О «Об организации питания»; - Приказ от 02.09.2022 № 125-О «О создании приемочной комиссии для приемки поставленных товаров (выполненных работ, оказанных услуг, результатов отдельного этапа исполнения контрактов) при осуществлении закупок товаров (работ, услуг) для обеспечения государственных (муниципальных) нужд». *Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Свердловской области. *Методические рекомендации формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников. *Типовые меню для обучающихся из числа детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. *Постановление главного государственного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»). *Постановление главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»). *Приказ о создании бракеражной комиссии (повторно). *Примерное меню <u>на 2021-2022 учебный год</u> (для учащихся 1-4	меню перенести из вкладки «Нормативные акты и методические документы ...» в отдельную вкладку «Примерное меню».
---	--	--

		классов).	
4.2	Сведения об организации питания.	Приказ МБОУ «Колпаковская СОШ» от 31.08.2022 № 115-О «Об организации питания» расположен во вкладке «Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся».	
4.3	Режим питания обучающихся (график)	График питания обучающихся по классам прописан в приказе МБОУ «Колпаковская СОШ» от 31.08.2022 №115-О «Об организации питания».	Нет
4.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся.	На сайте указан ответственный по организации питания – шеф-повар МБОУ «Колпаковская СОШ» (контактный телефон ответственного лица)	Нет
4.5	Примерное меню.	На сайте во вкладке «Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся» размещено примерное меню МБОУ «Колпаковская СОШ» <u>на 2021-2022 учебный год (для учащихся 1-4 классов)</u> на 1-ую неделю и 2-ую неделю.	Необходимо разместить на сайте МБОУ «Колпаковская СОШ» примерное двухнедельное меню для всех категорий учащихся (7-11 лет), (12 лет и старше), для детей с ОВЗ в т.ч. детей-инвалидов на 2022-2023 учебный год отдельной вкладкой.
4.6	Ежедневное меню (фактическое).	В разделе «Питание» размещены фактические ежедневные меню горячего питания на каждый уч.день по МБОУ «Колпаковская СОШ» для 1-4 классов. Ежедневные меню размещены с 03.10.2022 г. по 25.10.2022 г. Фактическое меню на сайт размещается не день в день, а с опозданием на 1-2 дня. (меню на 25.10.2022г. появилось на сайте только 26.10.2022г.) При сверке ежедневного меню (обеда) на 25.10.2022г. для 1-4 кл., размещенного на сайте с ежедневным меню, расположенным на стенде в	Рекомендовано при размещении на сайте в ежедневном фактическом меню указывать, что горячее питание для 1-4 классов, контролировать норму веса порции. На сайте отсутствуют ежедневные фактические

		зале столовой суммарный объем порции обеда по норме меню отличается, в столовой на распечатанном меню (обед = 860 гр.) - больше, чем на размещенном на сайте (обед = 810 гр.), но меньше чем в примерном двухнедельном меню (2-ая неделя, вторник) (обед = 870 гр.)	меню с начала учебного года 01.09.2022 г. по 30.09.2022 г.
4.7	Результаты родительского контроля за организацией питания.	В данной вкладке размещены: - <u>Методические рекомендации</u> «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»; - <u>Методические рекомендации</u> (Порядок) "Создание условий для участия родителей(законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях; - Анкета обучающегося "Удовлетворённость качеством питания" - Анкета родителя «Удовлетворённость качеством питания" - Родительский контроль за организацией горячего питания детей в школах (в таблицах).	Рекомендовано на основании указанных методических рекомендаций разработать и разместить в данной вкладке: Положение о комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся по МБОУ «Колпаковская СОШ», Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ «Колпаковская СОШ», а также Порядок доступа комиссии и родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи в МБОУ «Колпаковская СОШ», Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за

			организацией питания обучающихся, Акты родительского контроля, Результаты анкетирования по работе столовой.
4.8	Новостная информация (объявления)	В разделе «Новостная информация» размещено: -Минпросвещение России продолжает контролировать качество школьного питания -Минпросвещение разработает предложения по совершенствованию регулирования в области качества и безопасности школьного питания. Отдельно выделена вкладка «Информация о здоровом питании», в которой размещено: -Витамины в продуктах; -Витамины и здоровье.	Рекомендовано обновить на сайте МБОУ «Колпаковская СОШ» новостную информацию (например: об организации диетического питания для детей, которые в нем нуждаются, в какой форме должно быть организовано диетическое питание; о предоставлении бесплатного горячего питания отдельным категориям обучающихся - являющихся детьми лиц, принимающих (принимавших) участие в специальной военной операции на территории ДНР, ЛНР и Украины).
4.9	Телефон горячей линии Министерства просвещения РФ по вопросам организации питания для школьников: +7(800)200-91-85	Размещен на сайте во вкладке «Телефоны горячей линии»	Нет
4.10	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «Народный фронт «За Россию»: +7(800)200-34-11	Размещен на сайте во вкладке «Телефоны горячей линии»	Нет

4.11	Телефон горячей линии Министерства образования: +7(343)312-00-04 (140).	Размещен на сайте во вкладке «Телефоны горячей линии»	Нет
5.	Качество продуктов питания в школе		
5.1	Обнаружена фальсифицированная продукция	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья осуществляет зав.хозяйственной частью МБОУ «Колпаковская СОШ». Ветеринарно-санитарная экспертиза, маршрут следования продукции отслеживаются по ветеринарным свидетельствам (ФГИС «Меркурий»). Доставка продуктов осуществляется поставщиком. Проводится проверка качества пищевых продуктов, поставляемых в образовательную организацию, оценка готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, консистенция, целостность упаковки). При сверке информации, предоставленной Министерством образования и молодежной политики Свердловской области, о фантомных площадках, выявленных во 2-м квартале 2022 года через ФГИС «Меркурий» фальсифицированной продукции на момент проверки не обнаружено.	Нет
5.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	Проводится контроль за соблюдением сроков хранения продуктов питания. На ярлыках, расположенных на упаковке продукта отслеживаются дата выработки и срок годности-хранения продукта. Например, на маркировке компотной смеси (сухофрукты: абрикос, чернослив, шиповник, изюм) ООО «ОФОС ТРЕЙД», Изготовитель «ОНАGRON RUSTAM AGRO», Узбекистан указаны: урожай 2022г. ГОСТ 32896-2014, упаковано 10.08.2022 г., срок хранения 12 месяцев с даты производства, в сухом прохладном, дезинфицированном помещении при температуре не более + 20 °С и влажности не более 75 %. Также ведется журнал бракеража скоропортящейся пищевой	

		продукции (молоко, молочные продукты, мясо, рыба, курица и др.).	
5.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	Хранение продуктов питания осуществляется в определенных зонах, складах пищеблока, в холодильниках и морозильных камерах в соответствии с условиями хранения. Контроль за соблюдением условий хранения пищевой продукции проводится путем замера температуры в холодильных камерах, ведется Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Контроль температуры и влажности в складских помещениях ведется путем учета показаний измерительных приборов (психометры), ведется Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Во время проверки на складе при работающей вытяжке и открытых дверях для проветривания были зафиксированы показания гигрометра психометрического: температура в (°C) сух. – 18, увлажн. – 14, что соответствовало норме температуры, например, указанной при хранении компотной смеси из сухофруктов. При хранении продуктов питания соблюдаются правила товарного соседства (молоко и гастрономия в одном холодильнике; мука, крупы, макаронные изделия и гастрономия на складе сыпучих продуктов; овощи с овощами).	При работе только установленной вытяжки, без регулярного дополнительного проветривания помещения в отдельные периоды времени года не предоставляется возможным установить необходимые условия хранения продуктов питания на складе. Для регулирования и контроля температуры воздуха в складских помещениях (особенно из-за перепадов в летний и зимний периоды) рекомендовано установить сплит-систему с регулятором.
5.4	Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	При приемке продовольственного сырья (продуктов питания) представляются накладные, сертификаты, ветеринарные свидетельства.	Нет
6.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи / индекс «несъедаемости».	Во время проверки было выявлено, что не все дети начальной школы полностью съели суп. Пищевые отходы были в небольшом количестве. Визуально объем пищевых отходов составил 20-25 % от объема подаваемых блюд.	

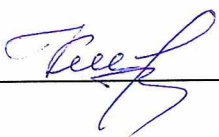
7.	Организация диетического питания для детей, которые в нем нуждаются.	Детей из числа обучающихся в учреждении, нуждающихся в лечебном и диетическом питании по назначению врача не выявлено, заявлений от родителей не поступало.	В соответствии с требованиями п.8.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в общеобразовательном учреждении должна быть организована разъяснительная работа (в т.ч. на сайте) с законными представителями обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании: по вопросу предоставления необходимых документов, ведении учета данной категории детей и организации горячего питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
7.1	Ведется ли учет детей, нуждающихся в диетическом питании? (да, нет)		
7.2	Вкакой форме организовано диетическое питание детей? -по индивидуальному меню; -употребление детьми, готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями) (п.8.2.1), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым (столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами (п.8.2.3); -диетическое питание не организовано		

8.	Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности. В меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий. (п.8.1.6)	Для дополнительного обогащения рациона питания детей используются: свежие овощи, фрукты, из напитков – чай с лимоном, напиток с шиповником (компот), витаминный напиток «Какао», сок, при приготовлении пищи - йодированная соль.	Нет
9.	Оборудование, мебель, инвентарь, посуда. Работа по улучшению материально-технической базы школьных столовых. Хранение уборочного инвентаря.	На основании ранее составленной потребности в образовательной организации в 2021 году на 2022 год в пищеблок было приобретено следующее оборудование: шкаф пекарский и плита электрическая (приобретенное оборудование используется в работе). В целях создания условий для организации горячего питания обучающихся в перечень оборудования, планируемого к приобретению в 2023 году, было включено следующее: двухкамерный холодильник, весы настольные, весы товарные, стеллажи, полки для сушки посуды. Мебель в столовой находится в удовлетворительном состоянии, <u>на столах имеются сколы (в соответствии с СанПиН требует замены).</u> <u>Есть потребность в обновлении посуды в пищеблоке.</u> Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте.	Есть потребность в замене мебели в столовой (столы и скамейки) и в обновлении посуды в пищеблоке.
10.	Санитарное состояние и содержание помещений. Косметический ремонт	Санитарные уборки (ежедневные, генеральные) проводятся согласно графикам и записям в журналах уборок. Косметический ремонт помещений	Нет

	помещений.	пищеблока проводится один раз в год (летом – обязательно). Из-за сырости в помещениях пищеблока в осенне-зимний период времени косметический ремонт помещений пищеблока проводится дополнительно (в каникулы во время учебного года).	
11.	Предложения для принятия решений по улучшению питания в образовательных организациях	Предложения сотрудников пищеблока: - разработать единое меню для всех учащихся; - потребность в обновлении мебели в столовой и посуды в пищеблоке. Предложения представителей родительской общественности: - потребность в приобретении и установлении микроволновой печи (для разогрева принесенных с собой обедов учащимися школы, которые отказываются питаться в столовой, предпочитая домашнюю пищу).	

Подписи рабочей группы:

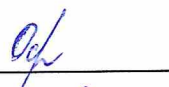
Руководитель группы-
начальник Управления образованием
Шалинского городского округа



Т.В. Клевакина

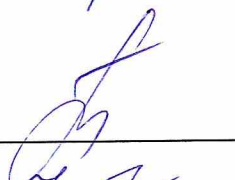
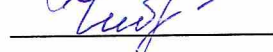
Члены группы:

- вед.экономист МКУ ШГО «ЦОДСО»



Т.Н. Осипова

- представители родительской общественности

Ю.Н. Пасаженникова

А.В. Чиботарь