

от «16» февраля 2024г.

**Акт №6 внутреннего аудита по организации контроля
качества горячего питания в ГБОУ ООШ с.Высокое**

Согласно приказу от 31.08.2023 г. № 61/3- од «О проведении внутреннего аудита по организации контроля качества горячего питания ГБОУ ООШ с.Высокое и созданию комиссии» с 12.02.24 по 16.02.24 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 требований 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 3 человек: Саяпина О.В. – ответственный за питание, Косыгина Н.С. - учитель, Катунина Т.В. – член родительского комитета.

В ходе проверки было установлено следующее.

Услуги по предоставлению горячего питания обучающихся в ГБОУ ООШ с.Высокое предоставляет ООО «Комбинат питания «Южный», осуществляющий закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовой ГБОУ ООШ с.Высокое. Заключен контракт № 21/2024 от 06.12.2024г. на оказание услуг по организации горячего питания для обучающихся по образовательным программам начального общего образования и доп.соглашение №1 к Контракту № 21/2024 на оказание услуг от 06.12.2024 года, контракт №20/2024 от 06.12.2024 на оказание услуг по организации двухразового горячего питания детей с ОВЗ в период действия с 9 января 2024 г. по 31 мая 2024 между ООО «Комбинат питания «Южный» в лице директора Ларионовой И.А., образовательной организацией в лице директора школы Залапиной М.Ю. и МАУ «Ресурсный центр Пестравского района» Самарской области в лице руководителя Филатова С.В.

В школе организовано одноразовое 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 и детей участников СВО 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 директором ГБОУ ООШ с.Высокое Залапиной М.Ю. и родительским комитетом школы. Примерное десятидневное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. На период проверки имеются ежедневные меню, утвержденные комбинатом питания и согласованные директором школы Залапиной М.Ю. и соответствуют 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 используют 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 (гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, эстетика сервировки столов, укомплектованность столовыми приборами, посудой, наличие спецодежды у работников пищеблока, создание условий для воспитания культурно- гигиенических навыков – мытье рук, наличие мыла, салфеток) – 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 здорового 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:

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

Члены комиссии:

Ответственный за питание _____ Саяпина О.В.

Учитель _____ Косыгина Н.С.

Член родительского комитета _____ Катунина Т.В.