

КОМИТЕТ АДМИНИСТРАЦИИ КАЛМАНСКОГО РАЙОНА  
ПО ОБРАЗОВАНИЮ

ПРИКАЗ

23 апреля 2019 г.

№ 94

с. Калманка

Об итогах внеплановой проверки  
филиала МБОУ Бурановская СОШ в с.  
Шадрино в рамках учредительного  
контроля

В целях устранения недостатков в работе, выявленных в ходе проведения проверки в рамках учредительного контроля по вопросу «Организация питания детей в образовательной организации»

п р и к а з ы в а ю:

1. Директору МБОУ Бурановская СОШ Лопину Д.О.:
  - 1.1. В срок до 01.06.2019г. устранить замечания, изложенные в справке по итогам проверки.
  - 1.2. Взять на личный контроль организацию питания в филиале МБОУ Бурановская СОШ в с. Шадрино.
2. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на главного специалиста ресурсного обеспечения и развития учреждений образования Цветкову О.С.

Заместитель главы администрации района,  
и.о. председателя комитета по образованию



О.В. Чернолуцкая

**Справка о результатах проверки в рамках учредительного контроля филиала МБОУ Бурановская СОШ в с. Шадрино**

**Тема проверки:** «Организация питания детей в образовательной организации».

**Основание для проведения проверки:** приказ комитета по образованию от 18.09.2015 № 160 «О мероприятиях по повышению эффективности учредительного и внутриучрежденческого контроля», приказ от 19.12.2018 № 210 «Об утверждении плана учредительного контроля на 2019 год», приказ от 15.04.2019г. № 80 «О проведении плановой проверки филиала МБОУ Бурановская СОШ в с. Шадрино в рамках учредительного контроля».

**Объект проверки:** филиал МБОУ Бурановская СОШ в с. Шадрино.

**Цель проверки:** проверить организацию питания детей в филиале МБОУ Бурановская СОШ в с. Шадрино.

Мною, главным специалистом ресурсного обеспечения и развития учреждений образования Цветковой О.С. в соответствии с приказом комитета администрации Калманского района по образованию от 15.04.2019г. № 80 «О проведении плановой проверки филиала МБОУ Бурановская СОШ в с. Шадрино в рамках учредительного контроля» 18.04.2019г. проведена проверка по теме «Организация питания детей в образовательной организации». Проверка проведена путем изучения документации, собеседования с директором и сотрудниками образовательного учреждения.

Были запрошены документы:

- Приказы директора, регламентирующие распределение обязанностей между сотрудниками в части организации питания детей.
- Утвержденное десятидневное меню.
- Ведомость (Табель) посещаемости столовой детьми за сентябрь 2019гг.
- Ежедневное меню.
- Документы на списание продуктов питания (меню-требование).
- Накопительные ведомости по приходу и расходу продуктов питания.
- Оборотно-сальдовая ведомость по нефинансовым активам (прод питания).

- Первичные документы на приобретение продуктов питания.
- Договоры с поставщиками на приобретение продуктов питания.
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- 10-ти дневное меню, утвержденное директором школы, ежедневное меню, наличие технологических карт на блюда, указанные в меню;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок в соответствии с национальным календарем;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой Сан- ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В результате проверки было выявлено следующее:

При обеденном зале установлены умывальники в количестве 2 шт., 1 питьевой фонтанчик. Мыло имеется. Имеются сушилки для рук в количестве 2 шт. – **не исправны**. Отсутствует график приема пищи. Продолжительность перемены для приема пищи 15 минут: после 3 урока – 1-4 классы, после 4 урока – 5-9 классы. Дежурство учащихся в столовой организовано: дети переворачивают стулья, делают влажную уборку пола (учащиеся 5-9 классов). На столы накрывают работники пищеблока. Педагоги дежурят вместе со своим классом. Зал столовой чистый, оборудован столовой мебелью: столами, стульями. Гигиеническое состояние столов, столовых приборов удовлетворительное. Внешний вид поваров удовлетворительный. В помещении школьной столовой производится приготовление пищи двумя поварами для учащихся школы и воспитанников дошкольной группы МБОУ Бурановская СОШ филиала в с. Шадрино. Готовая пища для воспитанников дошкольной группы доставляется поваром в буфетную комнату дошкольной

группы, где производится раздача пищи. Столы накрываются воспитателем и помощником воспитателя. Питание учащихся и воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным десятидневным меню отдельно для школы и дошкольной группы. **Ежедневное меню оформлено не надлежащим образом, без указания веса готовых блюд.**

**Журнал бракеража** готовой кулинарной продукции, **журнал бракеража** пищевых продуктов и продовольственного сырья, **журнал здоровья** (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангина, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности) имеются, но не унифицированной формы, не прошнурованы, не пронумерованы.

Отсутствует **санитарный журнал** для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля.

Технологические карты на блюда, указанные в меню имеются.

**Журнал** проведения витаминизации третьих и сладких блюд и журнал учета температурного режима холодильного оборудования имеются, но не прошнурованы и не пронумерованы.

**Журнал** регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работ, **журнал** учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации), **ведомость** контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» отсутствуют.

Медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок в соответствии с национальным календарем имеются.

Ведомости (Табель) посещаемости столовой детьми за сентябрь 2018 - май 2019гг. имеются.

Документы на списание продуктов питания (меню-требования) оформляются ежедневно поварами.

Накопительные ведомости по приходу и расходу продуктов питания оформляются ежемесячно поварами.

Оборотно-сальдовые ведомости по нефинансовым активам (продукты питания) ведутся бухгалтером МБОУ Бурановская СОШ.

Первичные документы на приобретение продуктов питания имеются.

Договоры с поставщиками на приобретение продуктов питания заключены ООО «Кооператор №1», ООО «Эдельвейс», ИП Фурсов С.С.

#### **Предложения по устранению замечаний:**

1. Оформить надлежащим образом с использованием унифицированных форм журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража пищевых

продуктов и продовольственного сырья, **журнал здоровья** (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности), **Журнал** проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования.


2. Завести и оформить надлежащим образом **санитарный журнал** для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля, журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работ, журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации), **ведомость** контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3. Оформить надлежащим образом ежедневное меню учащихся и воспитанников дошкольного отделения с обязательным отображением полного наименования блюд, веса в граммах.

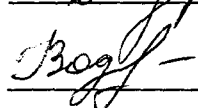
4. Произвести ремонт сушилок для рук.

Главный специалист ресурсного  
обеспечения и развития  
учреждений образования

Ознакомлен(а)

 Цветкова О.С.

 Лопин Д.О.

 Водопьянова А.Ю.