

АКТ
о результатах проведения плановой выездной проверки в муниципальном автономном
общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №2»
города Сосновоборска

1. Дата, время и место составления акта: 12 ноября 2024 года, Управление образования администрации города Сосновоборска.

2. Наименование уполномоченного органа, проводившего проверку: межведомственная экспертная группа.

3. Дата и номер приказа, на основании которого проведена проверка: приказ Управления образования администрации города Сосновоборска от 07.11.2024 г. № 297 О внесении изменений в приказ от 09.10.2024 г. № 235 «О проверке общеобразовательных учреждений по улучшению качества организации питания».

4. Фамилии, имена, отчества и должности лиц уполномоченного органа, осуществлявшего проверку:

Присутствовали:

- | | |
|---------------------------------|--|
| Секретарь: | - Ольга Анатольевна Бабаш, специалист по организации питания отдела организационной работы МКУ ОИПВОО «РЦ» г. Сосновоборска. |
| Члены группы: | - Вероника Андреевна Лянка, представитель родительского общественного контроля от МАОУ Гимназия №1 г. Сосновоборска. |
| Отсутствовали: Председатель: | - Оксана Васильевна Корскова, заместитель Главы города по социальным вопросам; - Инна Ивановна Кудряшова, руководитель Управления образования администрации города Сосновоборска; - Галина Дмитриевна Тальвик, депутат Сосновоборского городского Совета депутатов; - Мария Дмитриевна Старцева, представитель родительского общественного контроля от МАОУ СОШ №2 г. Сосновоборска; - Ленера Флоровна Томашева, представитель родительского общественного контроля от МАОУ ООШ№3 г. Сосновоборска; - Татьяна Александровна Катрич, представитель родительского общественного контроля от МАОУ СОШ №4 г. Сосновоборска; - Наталья Анатольевна Цвинтарная, представитель родительского общественного контроля от МАОУ СОШ № 5 г. Сосновоборска; |

5. Сведения о подведомственном учреждении, в отношении которого проведена проверка:

5.1. Наименование: муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №2» города Сосновоборска (далее по тексту - МАОУ СОШ №2, учреждение).

5.2. Место нахождения: г. Сосновоборск, Красноярский край, ул. Энтузиастов, 26.

5.3. Фамилия, имя и отчество руководителя проверяемого учреждения: Марина Николаевна Орлова, директор.

6. Дата, время, продолжительность и место проведения проверки: 12.11.2024 г., 10.15 ч – 11.00 ч, МАОУ СОШ №2 - документарное изучение и визуальный осмотр объектов проверки.

7. Сведения о результатах проверки, в том числе о выявленных нарушениях требований законодательства:

В ходе проверки членами комиссии установлено следующее.

1. Утвержденный режим питания:

- имеется утвержденное «Расписание питания учащихся 2024-2025 учебный год МАОУ СОШ №2 г. Сосновоборска».

2. Своевременность посещения учащимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи:

- прием пищи учащимися осуществляется в соответствии с «Расписанием питания учащихся».

3. Наличие утвержденного ежедневного меню:

- на момент проверки ежедневное меню для возрастных категорий учащихся 6-11/12 лет и старше размещено в обеденном зале, что соответствует п.п.8.1.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню (наименование блюд, выход блюд):

- блюда учащимся выданы в соответствии с утвержденным меню, что соответствует п.п.8.1.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Наличие меню дополнительного питания:

- организовано дополнительное питание, ассортиментный перечень дополнительного питания (буфетной продукции), утвержден организатором питания, что соответствует п.п.8.3.1. п.8.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

6. Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи):

- обеденный зал находится в чистом состоянии (полы, стены, плинтуса, чистые и сухие), что соответствует п.2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

7. Интерьер обеденного зала:

- в обеденном зале стены окрашены в небесно-голубой цвет (цвет символизирует мир и спокойствие, благодаря мягкому сочетанию синего и белого этот цвет передает спокойствие прекрасного дня). Стулья имеют белый и красный цвет, на окнах белые шторы, стены украшены декором и картинами. Интерьер зала выглядит гармонично, оживляет атмосферу, радует глаз, поднимает настроение.

8. Сервировка столов:

- на обеденных столах имеются столовые приборы (ложки, вилки), что соответствует СанПиН 2.4.3648-20 п.п.2.4.6.2. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20).

Отсутствуют бумажные салфетки.

Бумажные салфетки должны присутствовать на обеденном столе (бумажные салфетки предназначены для того, чтобы убирать остатки пищи с рук и рта).

9. Санитарно-техническое состояние обеденной мебели:

- обеденные столы подвергаются обработке после каждого приема пищи (обеденные столы чистые, сухие без остатков пищи), что соответствует п.2.18. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

10. Санитарно-техническое состояние столовой посуды:

- столовые приборы (ложки, вилки), тарелки, кружки чистые, что соответствует п.п.2.4.6.3. СанПиН 2.4.3648-20.

11. Наличие столовых приборов (вилки, ложки):

- в наличии имеются столовые приборы (вилки, ложки), что соответствует п.п.2.4.6.3. СанПиН 2.4.3648-20.

12. Условия соблюдения учащимися правил личной гигиены:

- в фойе около столовой установлены раковины для мытья рук, электрополотенца и дозаторы для жидкого мыла, что соответствует п.п. 3.4.3. п.п. 2.9.7. СП 2.4.3648-20.

Учащиеся не соблюдают, правила личной гигиены, что является нарушением абзаца 10 п.п.2.9.5. СП 2.4.3648-20.

Из общего количества учащихся посетивших столовую (10.30 ч) только 2 ученика обработали руки перед входом в столовую.

Мы прикасаемся к предметам или людям, на которых есть микробы, эти микробы могут во время еды попадать нам в рот. Но этого легко избежать, помыв руки перед едой: две минуты в теплой воде с мылом – мы избежим многих заболеваний. Мытье рук перед едой должно обязательно осуществляться.

13. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока:

- сотрудники пищеблока имеют чистую санитарную одежду (фартук, колпак, куртку, брюки), конструкция и цвет соответствует выполняемой функции, что соответствует В.2 Приложение В п. 4.1.1. «ГОСТ Р 70231-2022 Национальный стандарт Российской Федерации. Гигиена пищевой продукции. Одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП».

14. Наличие одноразовых перчаток у сотрудников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд:

- сотрудники пищеблока, задействованные на раздаче, используют одноразовые перчатки, что соответствует п.3.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

15. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

- объем пищевых отходов после приема пищи составляет 10%.

16. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей:

- комиссией был произведен выборочный опрос учащихся о вкусовых предпочтениях, который показал, учащиеся удовлетворяет ассортимент блюд включенных в меню.

17. Информирование родителей (законных представителей) и учащихся о здоровом питании:

- информация размещена на официальном сайте учреждения.

18. Сведения о результатах работы бракеражной комиссии:

- в учреждении работает бракеражная комиссия на основании приказа от 27.08.2024 г. № 01-42-40 «О составе бракеражной комиссии в МАОУ СОШ №2 г. Сосновоборска» в целях обеспечения контроля за качеством готовых блюд перед раздачей.

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы бракеражной комиссией, результаты органолептической оценки заносятся в «журнал бракеража готовой кулинарной продукции», что соответствует разделу 5.6. «Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций «Красноярского края» (далее – Стандарт), п.4.8. Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Сосновоборска, утвержденного постановлением администрации города Сосновоборска от 15 октября 2020 № 1366 г. «О внесении изменений в постановление администрации города от 25 сентября 2020 № 1257 «Об утверждении положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Сосновоборска» (далее – Положение об организации питания учащихся).

19. Оценка органолептических показателей готовых блюд:

- комиссия проверила качество приготавливаемых блюд (завтрака и обеда) и дала им органолептическую оценку.

Яйца вареные:

- *внешний вид:* кругло - овальной формы, без трещин на поверхности;
- *консистенция:* умеренно плотная;
- *цвет:* белка - белый, желтка – желтый;
- *вкус:* свежего вареного яйца;
- *запах:* слабовыраженный сероводорода.
- *температура подачи:* +20⁰С, что соответствует органолептическим характеристикам, установленным в «ГОСТе 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (введен в действие Приказом Росстандарта от 27.06.2013 № 196-ст), (далее – ГОСТ).

Каша рисовая молочная:

- *внешний вид:* зерна крупы набухшие, полностью разваренные;
- *консистенция:* однородная, густая, зерна – мягкие;
- *цвет:* свойственный соответствующему виду крупы;
- *вкус:* умеренно сладкий, соленый с выраженным вкусом молока;
- *запах:* соответствующей каши;
- *температура подачи:* +60⁰С, что соответствует органолептическим характеристикам, установленным в ГОСТе.

Каша рисовая молочная при подаче не полита сливочным маслом, что является нарушением п.2.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технологической карты «каша рисовая молочная».

В технологической карте наименование блюда «каша рисовая молочная» не указана консистенция каши (жидкая или вязкая или рассыпчатая), что предусмотрено «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (далее - сборник).

Чай с молоком и с сахаром:

- *консистенция:* жидкая;
- *цвет:* светло-коричневый;
вкус: сладкий;
- *аромат и вкус:* характерен для сорта чая смягченный добавленным молоком;
- *температура подачи:* +65⁰С., что соответствует органолептическим характеристикам, установленным в ГОСТе.

Салат из белокочанной капусты с яблоком:

- *внешний вид:* салат уложен горкой, капуста и яблоки сохранили форму нарезки;
- *консистенция:* консистенция капусты хрустящая, у яблок мягкая;
- *вкус:* умеренно соленый, с ароматом входящих в салат продуктов;
- *температура подачи:* +15⁰С, что соответствует органолептическим характеристикам, установленным в ГОСТе.

Суп картофельный с вермишелью:

- *внешний вид:* макаронные изделия, овощи сохранили форму;
- *консистенция:* овощи мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной части;
- *вкус:* умеренно соленый, с ароматом овощей;
- *запах:* свойственный овощам;
- *температура подачи:* +65⁰С, что соответствует органолептическим характеристикам, установленным в ГОСТе.

Котлеты рыбные:

- *внешний вид:* яйцевидно приплюснутая форма, без трещин;
- *консистенция:* однородная, рыхлая, сочная;
- *цвет:* белый с сероватым оттенком;
- *температура подачи:* +65°C, что соответствует органолептическим характеристикам, установленным в ГОСТе.

Картофельное пюре:

- *консистенция:* пышная, густая, однородная масса без комочков;
- *цвет:* кремовый или белый;
- *вкус и запах:* слегка соленый, нежный с ароматом молока и масла;
- *температура подачи:* +60...+65°C, что соответствует органолептическим характеристикам, установленным в ГОСТе.

Компот из сухофруктов:

- *внешний вид:* жидкая часть прозрачная;
- *консистенция:* компота – жидкая;
- *цвет:* светло коричневый;
- *вкус:* сладкий, с хорошо выраженным привкусом соответствующих сухофруктов;
- *запах:* соответствующих сухофруктов;
- *температура подачи:* +14°C, что соответствует органолептическим характеристикам, установленным в ГОСТе.

Органолептическая оценка показала, что питание учащимся предоставляется доброкачественным, свежим.

В технологических картах «салат из белокочанной капусты с яблоком», «котлеты рыбные», «чай с молоком и сахаром», «суп картофельный с вермишелью», «каша рисовая молочная» температура подачи блюд отсутствует, что является нарушением п. 5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Настоящий акт составлен в двух экземплярах, имеющих равную юридическую силу. Должностное лицо (лица), проводившее(ие) проверку:



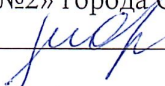
О. А. Бабаш



В. А. Лянка

С настоящим актом ознакомлен(а), согласен(а) не согласен(а): согласна
(нужное указать)

Директор муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа №2» города Сосновоборска

 М. Н. Орлова

Экземпляр акта получен:

Директор муниципальным автономным общеобразовательным учреждением «Средняя общеобразовательная школа №2» города Сосновоборска

 М. Н. Орлова 29.11.24
(дата)