

Акт проверки организации питания в МАОУ СОШ № 44

Комиссией в составе: заместитель главы Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга Топорков М.О., главный специалист отдела по потребительскому рынку Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга Галашева Н.В., заведующий школьным отделением № 1 ГАУЗ СО «детская городская больница № 6 г. Екатеринбург» Гагарина О.В., ведущий специалист Управления образования Чкаловского района города Екатеринбурга Зубкова Е.Н., главный специалист сектора по координации работы в сфере образования Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга Ходкевич О.В., на основании распоряжения главы Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга от 28.11.2024 № 644/46/68 «О внесении изменения в распоряжение главы Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга от 15.09.2015 № 324/46/68 «О создании районной межведомственной комиссии по контролю над организацией питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Чкаловского района города Екатеринбурга», в соответствии с графиком контроля организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Чкаловского района на 2025/2026 учебный год, 18.12.2025 проведена проверка организации питания обучающихся в Муниципальном автономном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 44 (далее - МАОУ СОШ № 44).

В результате проверки установлено:

В МАОУ СОШ № 44 имеется утвержденное руководителем питающей организации Обществом с ограниченной ответственностью «Школьно-базовая столовая № 11» и согласованное с директором 14-дневное (двухнедельное) основное (организованное) меню. Документы по организации питания имеются в полном объеме (приказы, положения и т.п.). Общественно-административный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю качества питания, ответственным за организацию питания от администрации школы. На официальном сайте МАОУ СОШ № 44 размещена информация об организации питания. В разделе «Сведения об образовательной организации» создан подраздел «Организация питания в образовательной организации» в соответствии с требованиями приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки» от 04.08.2023 № 1493 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации». Имеются информационные стенды по организации просветительской работы по вопросам здорового питания обучающихся, на которых представлена информация для всех субъектов образовательного процесса

по организации питания, пропаганде школьного питания, профилактике кишечных инфекций. Питьевой режим организован в следующей форме: кипяченая вода в обеденном зале, посуда для организации питьевого режима имеется в достаточном количестве. Дополнительно имеется питьевой фонтанчик. Приказом директора назначен ответственный за организацию питьевого режима, обработку питьевого фонтанчика. Охват питанием обучающихся составляет 77,8 %. При входе в обеденный зал установлены умывальники из расчёта 1 кран на 20 посадочных мест. Обеденный зал оборудован столовой мебелью, имеющей покрытие без дефектов и позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Обработка столов горячей водой с моющим средством производится до и после каждого приема пищи. Ежедневная уборка обеденного зала производится с использованием дезинфицирующих средств.

Рекомендовано:

1. Установить контроль над внесением актуальной информации в подраздел «Организация питания в образовательной организации» раздела «Сведения об образовательной организации» в соответствии с требованиями приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 04.09.2020 № 1400 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».

2. Продолжить систематическую работу по обучению детей и их родителей основам здорового питания, в том числе путем реализации образовательных программ «Основы здорового питания» (федеральное бюджетное учреждение науки «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены») и «Разговор о правильном питании», (федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Институт возрастной физиологии Российской академии образования»).

3. По результатам обследования пищеблока рекомендовано холодильное оборудование в мясном цехе оснастить контрольными термометрами, в овощном цехе осуществить ремонт/регулировку/замену холодильника (не допускать не плотного прилегания двери у холодильника). Обновить маркировку и использовать строго по назначению совок для сахара. В овощном цехе для приготовления блюд используется лук репчатый перемороженный – не соблюдаются условия хранения овощей. Рекомендовано списать недоброкачественный продукт.

В моечной столовой посуды, в горячем цехе, зоны, где размещено оборудование, являющееся источником выделения влаги и тепла, оборудовать локальной вытяжной системой.

Проведена бракеражная оценка и контрольный завес пудинга творожно-рисового со сгущенным молоком. Выход соответствует заявленному в меню. Вкус творожный, в меру сладкий.

Выявлено несоответствие блюда с утвержденным меню, а именно: блюдо «помидор пикантный» выдано без растительного масла и соли. Отсутствует контроль за выходом порционных готовых блюд и вложением сырья при приготовлении блюд. Рекомендовано установить контроль над работой бракеражной комиссии.

Заместитель главы Администрации
Чкаловского района города Екатеринбурга

 М.О. Топорков

Заведующий школьным отделением № 1 ГАУЗ СО
«Детская городская больница № 8 г. Екатеринбург»

 О.В. Гагарина

Главный специалист отдела по потребительскому рынку
Администрации Чкаловского района города Екатеринбурга

 Н.В. Галашева

Ведущий специалист управления образования Чкаловского
района Департамента образования Администрации города
Екатеринбурга

 Е. Н. Зубкова

Главный специалист сектора по координации работы в
сфере образования Администрации Чкаловского района

 О.В. Ходкевич