

**Акт проверки организации питания  
в школьной столовой МОАУ «СОШ №56 имени Хана В.Д. с  
углубленным изучением русского языка, обществознания и права»  
от «30» апреля 2025 г.**

На основании приказа от «28» августа 2024 г. № 01. 20 - 379 проведена проверка организации питания в МОАУ «СОШ №56 имени Хана В.Д. с углубленным изучением русского языка, обществознания и права», обслуживаемом ООО «Комбинат питания №1»

**1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания в школе осуществляется на основании:**

- муниципального контракта № 74/56 от 01.09.2014 г.

- двадцати четырехдневного, двенадцати дневного (нужное подчеркнуть) меню, согласованного руководителем ИО ООО «Комбинат питания № 1» Н. С. Зубавленко

- Управлением Роспотребнадзор \_\_\_\_\_

- начальником Управления образования \_\_\_\_\_

приказа по школе «Об организации питания» от «28» августа 2024 г. № 01.20- 379

- графика дежурства администрации 28.08.2024 г., утвержденного руководителем ОО

- графика питания учащихся 02.09.2024 г., утвержденного руководителем ОО

**2. Санитарное состояние:**

- столовой удовлетворительное

- кухни удовлетворительное

**3. Наличие и своевременность оформления журналов:**

- бракеража готовой продукции в наличии, оформлен в соответствии с требованиями

- бракеража сырой продукции (скоропортящейся продукции) в наличии, оформлен в соответствии с требованиями

- осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний в наличии, заполнен и оформлен в соответствии с требованиями

- учета искусственной С - витаминизации пищи в наличии, оформлен в соответствии с требованиями

**4. Наличие технологических карт в наличии**

**5. Наличие сертификатов качества продуктов в наличии**

**6. Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров в наличии, медосмотр пройден всеми сотрудниками своевременно**

**7. Соблюдение требований к оборудованию пищеблока:**

- наличие разделочных досок и ножей с соответствующей маркировкой и их хранение в наличии, хранение, маркировка соответствуют требованиям

- хранение кухонной посуды в соответствии с требованиями

- состояние столовой посуды удовлетворительное, отсутствие колотой

- хранение пищевых отходов в соответствии с требованиями

**8. Обеспеченность холодильным оборудованием обеспечено, оборудование в исправном, рабочем состоянии**

**9. Состояние технологического оборудования оборудование в исправном, рабочем состоянии**

**10. Обеспеченность витамином «С»** обеспечены

**11. Наличие моющих средств** в наличии, в достаточном количестве

**12. Количество и процент питающихся в школе:**

-1-4 классы 401 - 100 %

-5-9 классы 478 – 98 %

-10-11 классы 42 - 100%

- всего (1-11) 921 питающихся по школе, что составляет 98% от общего числа обучающихся присутствовавших в школе.

**13. Соответствие порций количеству учащихся** соответствует

**14. Соответствие порций нормам питания** соответствует

**15. Стоимость одной порции завтрака (от 7 до 11 лет)** 68 руб. 98 коп.

**Стоимость одной порции завтрака (от 12 до 18 лет)** 78 руб. 00 коп.

**16. Стоимость одной порции обеда (от 7 до 11 лет)** 98 руб. 46 коп.

**Стоимость одной порции обеда (от 12 до 18 лет)** 123. 61 коп.

**17. Контроль за сроками и условиями использования и хранения продуктов** соблюдаются

**18. Наличие суточных проб всех блюд и напитков, соответствие их ежедневному меню** в наличии, соответствуют меню

**19. Организация контроля в школе за питанием учащихся** ежедневный мониторинг количества питающихся, дежурство в столовой учителей, администрации школы согласно графика дежурств

**20. Организация контроля за реализацией компенсационных и дотационных выплат** ежедневные акты, товарные отчеты, справки на компенсационное и дотационное питание по каждому классу

**21. Укомплектованность кадрами** ОО укомплектовано кадрами в полном объеме

**22. Контроль качества блюд:** качество приготовленной еды соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам (СанПин 2.3/2.4.3590-20), продукты свежие, вкусовые качества и готовность еды соответствуют требованиям

**23. Выводы по проверке:**

- уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;
- моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;
- комиссией были проверены сроки годности всей продукции находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции выявлено не было.

**24. Особое мнение членов комиссии:** Считать работу по организации питания удовлетворительной. Классным руководителям 5-11 классов своевременно посещать столовую согласно графику питания. Дежурному учителю следить за явкой классных руководителей, за поведением детей, повару обеспечить контроль за санитарным состоянием столовой.

**25. Проверка организации питания:** осуществляется в присутствии директора МОАУ «СОШ №56 им Хана В.Д.».

**Члены контрольной комиссии:**

Искандарова В.В.

Краснова К.В.

Шмарина Т.А

Кужелева Л.А.

**Ознакомлены:**

Директор школы:

Повар-бригадир:

И. Н. Солодовникова

О. И. Ильгеева