

**Акт проверки организации питания
в школьной столовой МОАУ «СОШ №56 имени Хана В.Д. с углубленным
изучением русского языка, обществознания и права»
от «20» декабря 2024 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 КШП «Подросток».

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 КШП «Подросток» Некрасовым Ю.И.
- 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 402 - 100 %
- 5-9 классы 521 – 98 %
- 10-11 классы 42 - 100%

- всего (1-11) 963 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