

26.12.24

АКТ

проверки организации питания

от 26.12.2024

На основании плана работы МОАУ «Основная общеобразовательная школа № 90» проведена проверка организации питания, обслуживаемом КШП

ООО, кейтеринг, Горносток

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

- договора, заключенного с КШП Горносток

от 30.09.2024 № 24/90/0

- двенадцатидневного меню, согласованного:

директором школы Новичковой О.С.

- ежедневного меню:

- магги шведские (порциями)
- батоны куриные / оладьи куриные, мяо свиные, хлеб, лук, май
- макаронная запеканка с фаршем
- чай с сахаром
- хлеб пшеничный

- приказов по школе «Об организации горячего питания в 2024 -2025 учебном году» № 171 от 02.09.2024г.

- графика дежурства учителей

имеется

2. Санитарное состояние:

столовой хорошее

- кухни хорошее

3. Наличие и своевременное оформление журналов:

- бракеража готовой продукции имеется

- бракеража сырой продукции имеется

- осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний имеется

4. Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медицинских осмотров

имеется

5. Наличие сертификатов качества продуктов

имеется

6. Соблюдение требований к оборудованию пищеблока:

- наличие разделочных досок и ножей с соответствующей маркировкой и их хранение

имеется

- хранение кухонной посуды: имеется

- состояние столовых отходов: имеется

- хранение пищевых отходов: имеется

7. Обеспеченность холодильным оборудованием: обеспечен

8. Состояние технологического оборудования: хорошее

9. Наличие моющих средств: имеется

10. Количество питающихся в школе: 261

11. Соответствие порций количеству обучающихся: соответствует

12. Соответствие порций нормам питания: соответствует
13. Стоимость одной порции завтрака: 68 рублей 98 копеек
14. Стоимость одной порции обеда: _____
15. Контроль за сроками и условиями использования и хранения продуктов контроль ведется
16. Наличие суточных проб всех блюд и напитков: имеется
17. Организация контроля в школе за питанием обучающихся: _____
организовано
18. Организация контроля за реализацией компенсационных выплат: _____
организовано
19. Укомплектованность кадрами: _____
повар-бригадир, повар бригады, майщик посуды

Выводы по проверке:
Все порции соответствуют нормам (вес) и температуре
Контроль за работой столовой ведется.

Подписи членов бракеражной комиссии:
Новикова О.С. - Новикова
Смирнова А.К. - Смирнова
Требужикова С.А. - Требу
М. В.К. - М. В.К.