

АКТ

проверки организации питания

от 24.09.2025

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

ООО «КИШП „Тюропсток“

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

- договора, заключенного с

КИШП

от 30.01.2024 № 24/дог.

- двенадцатидневного меню, согласованного:

директором школы Новиковой О.С.

ежедневного меню:

Эттики с овощами (200г)

Макаронные изделия отварные (155г)

Чай с сахаром (200г)

Хлеб пшеничный (45г)

- 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: 73 руб 57 коп
14. Стоимость одной порции обеда: 107 руб 95 коп
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 5 разряда, мойщик посуды

Выводы по проверке:

Все порции соответствуют нормам (вес) и температуре.  
контроль за работой столовой ведется.

Подписи членов бракеражной комиссии:

Нобилкова О.С. [подпись]  
Шекринова А.И. [подпись]  
Тюбенникова С.А. [подпись]  
ли В.К. [подпись]