

АКТ

Проверки пищеблока в МКОУ «Кочубейская средняя общеобразовательная школа №2»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Сайпулаев М.С. – директор школы

Члены комиссии:

- | | |
|--------------------|--|
| 1.Агалханова С.М. | – заместитель директора по учебно- воспитательной работе |
| 2.Расулова З.В. | – заместитель директора по воспитательной работе |
| 3.Инигова | – профком школы |
| 4.Алимирзаева М.Н. | – председатель родительского комитета |

Основание для проведения оперативной проверки:

- письмо управления образования _____ да _____;

Цель проверки : Обеспечение безопасности поставляемых продуктов питания, наличие документов, подтверждающих качество поступающих продуктов питания, соблюдение условий, сроков хранения и реализации имеющихся продуктов питания.

Место и время проведения:

МКОУ «Кочубейская средняя общеобразовательная школа №2»

«02» сентября 2024 года

В ходе проверки рассматривались следующие вопросы:

1. Изучение организации питания. Контроль соответствия меню, объемов порции и качества поступления пищи санитарно- эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.5.2409-08;
2. Медицинские книжки работников МКОУ «Кочубейская СОШ №2» имеется

Результаты оперативной проверки:

Комиссией проведен анализ следующих документов:

- | | |
|--|---------------|
| - технологические карты приготовления блюд | -имеется |
| - примерное десятидневное меню | -имеется |
| -журнал бракеража готовой кулинарной продукции: | - имеется |
| - медицинские книжки работников пищеблока | - имеется |
| - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов | - имеется |
| - документы, подтверждающие качество поступающих продуктов питания | - имеется |
| - санитарное состояние пищеблока, соответствие норм и правил СанПиН 2.4.5.2409-08; | |
| - иные документы, касающиеся вопроса проверки | - соблюдаются |
| • используется современная оплата питания родителями через платежные терминалы; | |
| • внедрен автоматизированный учет школьного питания. | |

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому удовлетворяет принципам рационального питания.