

**Акт проверки школьной столовой комиссией  
по мониторингу за контролем качества питания.**

**От 19. 03 2023 года**

В целях обеспечения условий для организации питания обучающихся на основании приказа Министра образования РК от 31 октября 2018 года № 598 «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот, оставшихся без попечения родителей» комиссия в составе:

Хотенова Т.А. – председатель комиссии, директор гимназии  
Повираева Г.М. – член комиссии, медработник поликлиники № 2  
Козлова Е.И. – ответственная за питание, зам по ВР  
Шаншаров К.Б. – член комиссии, зам по ХЧ  
Позднякова А.С. – член комиссии, социальный педагог  
Кутпанова Р.Т. – член комиссии, шеф повар (по согласованию)  
Шарова Е.Н. – член комиссии, представитель попечительского совета

гимназии

Составили настоящий акт в том, что 18 марта 2024 года была проведена проверка качества питания школьной столовой. Проверка показала:

1. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, все помещения по отделке и размещению оборудования соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.
2. Ежедневно проводится органолептическая проверка готовых блюд, ведется бракеражный журнал готовых и сырых блюд.
3. Из фонда всеобща питаются 4 детей из малообеспеченных семей.
4. Меню располагается на специальном стенде, утверждено директором.

Согласно меню для учащихся 1-4 классов/ 5-11 м/о

Салат из моркови	60	100
Куры тушеные	80	100
Макаронные изделия	100	150
Компот из сухофруктов	200	200
Хлеб р/п	20	40

Приготовленные блюда соответствует утвержденному 2 недельному меню.

Члены комиссии сняли пробы с комплексного обеда. Все блюда были вкусными, эстетичными. Приготовлены в соответствии с технологической картой (все технологические карты в наличии)

5. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках, на все продукты есть сертификаты. Холодильники в исправном состоянии.
6. Все работники столовой работают в спец одежде. На момент проверки все работники были в масках и перчатках.

7. Проверка посуды показала, что посуда в хорошем состоянии, нет сколов и трещин. Вся битая посуда своевременно удаляется.
8. Выпечка в широком ассортименте, свежеприготовленная, качество приготовления хорошее.
9. Соблюдается питьевой режим. В столовой установлены 4 питьевых фонтанчика, доступ к которым есть в течение дня. Имеются все сертификаты к ним.

Недостатки в ходе проверки не выявлено

**Выводы и предложения:**

Питание учащихся гимназии соответствует всем необходимым санитарным нормам

Состав комиссии:

Хотенова Т.А.	_____
Повираева Г.М.	_____
Козлова Е.И.	_____
Шаншаров К.Б.	_____
Позднякова А.С.	_____
Кутпанова Р.Т.	_____
Шарова Е.Н.	_____

