

Қарағанды облысы білім басқармасының Сараң қаласы білім бөлімінің
«№13 жалпы білім беретін мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Коммунальное государственное учреждение «Общеобразовательная школа № 13»
отдела образования города Сарани, управления образования Карагандинской области



Утверждаю
Директор КГУ «ОШ №13»
Р. Кожамситов
2023 г.

АКТ – ПРОВЕРКИ

Мониторинговая комиссия в составе:

Кожамситов Р.Б – председатель комиссии
Орешкина О.П – зам. директора ВР
Татымбаева Г.О – медицинская сестра
Горкуша С.Л – социальный педагог
Сарварова Л.П - родительская общественность
Добростанова А.В - родительская общественность

В присутствии ИП Шкадина О.П провела проверку качества сырой и готовой продукции и санитарно-гигиенических условий приготовления продукции и обработки посуды. На день проверки в наличие имелось: капуста – 14.768 кг, морковь – 10.200 кг, лук репчатый – 5.980 кг, растительное – 1.5 л, томат – 2.340 кг, соль – 0.375, мясо курицы – 20.800 кг, рожки – 26 кг, масло сливочное – 0.060 гр, кисель – 0.144 гр, сахар – 1.360 кг, крахмал – 0.072 гр, хлеб пшеничный – 5.200 кг.

Меню на день проверки:

- Салат овощной
- Рожки с курицей
- Кисель
- Хлеб
- Хлеб с маслом сливочным (фонд всеобуча)
- Сузбеше (фонд всеобуча)

В ходе проверки выявлено:

При посещении пищеблока, нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В холодильнике имеется запас продуктов. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

Председатель и члены комиссии проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда, приготовленные в соответствии меню, утвержденным директором школы, подписанным заведующим производством пищеблока. В школе обучаются 537 учащихся. Бесплатным питанием обеспечены 249 учащихся обучающиеся с 1-4 классы, 11 учащихся (льготное) с 5-11 классы. Столовая оснащена необходимым оборудованием. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание.

Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовление вкусное и качественное. Имеется меню на две недели, меню разнообразное. Имеются в наличие технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Калькуляция составлена правильно.

Работники столовой прошли медицинский осмотр, работают в спецодежде. Для мытья моющие и дезинфицирующие средства используют правильно. Уборочный материал хранится отдельно, санитарные часы ежедневно с 12:00 до 13:00 часов.

Санитарный день пятница, уборки ежедневные, 1 раз в неделю генеральная уборка. Имеется уголок потребителя, где можно увидеть: меню на день, график работы школьной столовой, график питания учащихся, график дежурства администрации в столовой, правила поведения учащихся в столовой и полезная информация о питании.

Суточная проба имеется, находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно. В журнале учета случаев поставки недоброкачественной продукции не зафиксировано. Все необходимые документы, журналы заполняются своевременно.

Предложения и рекомендации:

1. Рекомендовать ввести диетические блюда для отдельных категорий детей, имеющих определенные виды заболеваний;
2. Провести консультации для родителей по вопросам организации питания в школе.

Проверка проведена 20 декабря 2023 года.

Члены мониторинговой комиссии:

Кожамситов Р.Б. 

Орешкина О.П. 

Татымбаева Г.О. 

Горкуша С.Л. 

Сарварова Л.П. 

Добростанова А.В. 