

КГУ «Общеобразовательная школа № 7»
отдела образования города Шахтинска
управления образования Карагандинской области

16 февраля 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель: Пак С.Ю., директор
Члены комиссии: До Л.В. заместитель директора по административно-хозяйственной работе;
Алимова М.В., заместитель директора по воспитательной работе;
Кононец А.Р., председатель Попечительского совета
Ергашова О.Ж. медицинская сестра

составила настоящий акт в том, что 16 февраля 2023 года в 11.00 часов была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой КГУ «Общеобразовательная школа № 7» отдела образования города Шахтинска управления образования Карагандинской области.

В ходе проверки выявлено:

1. На момент проверки фактически питалось 124 детей из 3-х классов.
2. Меню подписано директором школы.

Меню на 16.02.2023 год:

Пюре картофельное	100 гр.	100 тг.
Котлеты рыбные	70 гр.	208 тг.
Соус	50 гр.	50 тг.
Компот	200 гр.	80 тг.
Хлеб ржано-пшеничный	35 гр.	10 тг.

Стоимость комплексного обеда – 448 тенге



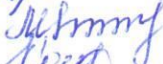


В ходе проверки выявлено:

3. Общественное питание обучающихся в школе осуществляется в школьной столовой.
4. Складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещены на первом этаже школьного здания. При проверке складских помещений было выявлено, что некоторые овощи были испорчены (морковь, капуста).
5. В школе имеется необходимое оборудование, позволяющее осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.
6. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
7. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
8. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
9. На пищеблоке установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды.
10. Перед пищеблоком находятся умывальные раковины, дозаторы с жидким мылом, сушилки.
11. Суточные пробы – в наличии.
12. Выход блюд соответствует нормам.

Рекомендации:

-продолжить работу по контролю и качеству приготовления пищи

Члены комиссии:

1. Пак С.Ю. 
2. До Л.В. 
3. Алимова М.В. 
4. Кононец А.Р. 
5. Ергашова О.Ж. 

С актом комиссии ознакомлен: 