

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
за качеством питания в столовой

от 7 февраля 2023 года

В целях обеспечения условий для организации питания обучающихся на основании приказа МОН РК №598 от 31.10.2018 года «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования» комиссия в составе:

Котушева Лязят Дулатбековна - председатель комиссии

Члены комиссии:

Быстрицкая Татьяна Васильевна- член родительского комитета

Ауеспекова Амина Мейрамовна- зам.директора по ВР

Ермолаева Ирина Ивановна- член профсоюзного комитета

Божкова Яна Александровна -соцпедагог

Колебаева Динара Мейрамовна- медсестра

составили настоящий акт в том, что 7 февраля 2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 10-05 час. (1 смена)

В ходе проверки выявлено:

1)Школьной столовой на 7 февраля было предложено меню: 1 блюдо- суп с макаронными изделиями.

2 блюдо –тефтели мясные с гарниром (гречка рассыпчатая), компот из свежих фруктов, свежий огурец(кусочек), хлеб ржано- пшеничный.

Предложенные блюда соответствовали перспективному меню, кроме огурцов, по меню- должен быть салат из огурцов, как поясняет повар салат дети едят хуже, чем кусочек огурца.

На момент проверки в продаже имеется буфетная продукция: духовые пирожки с капустой и картофелем, духовые беляши, сырная лепешка, ватрушка с творогом и повидлом, песочные рогалики и сочни с творогом, сгущенкой и яблоком, булочки; из напитков имеется: чай, кофе, компот, питьевая бутилированная вода. Вся продукция упакована в индивидуальную упаковку.

Продукция, запрещенная к реализации в школьной столовой- отсутствует.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого блюда, а также вторых блюд.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме.

3) Организация питания: Меню на день вывешено на стенде.

В столовой есть условия для мытья рук: вода, жидкое мыло. В одном кране умывальника вода идет очень слабо. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители 1-4 классов сопровождают свои классы. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, еда аккуратно расставлена на столе.

4) В обеденном зале размещен чайник с кипяченной питьевой водой. Рядом установлены маркированные подносы для чистых и использованных кружек.

5) В наличии сертификаты качества продуктов, соблюдаются сроки годности и хранения продукции. Имеется наличие суточных проб. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.

6) Санитарное состояние столовой соответствует нормам. Столовая рассчитана на 80 посадочных мест, снабжена холодной и горячей водой.

Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. В моечной имеется инструкция по мытью посуды. Используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, но на некоторых кружках есть трещины и сколы.

Выводы и рекомендации:

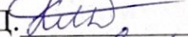
9) Разнообразить меню салатами и витаминными блюдами.

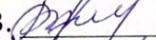
10) Произвести инвентаризацию посуды и не использовать кружки с трещинами и сколами. Иметь в достаточном количестве посуду.

11) Чаще проверять наличие питьевой воды в чайнике и чистых кружек для питья.

12) Слабо идет вода в кранах для мытья рук и отсутствует горячая вода.

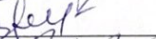
Члены комиссии:

Котушева Л.Д. 

Быстрицкая Т.В. 

Ауеспекова А.М. 

Ермолаева И.И. 

Божкова Я.А. 

Колебаева Д.М. 

С актом ознакомлена: арендатор столовой Голева Т.А. 