

**АКТ комиссии по мониторингу качества организации питания в КГУ
«Средняя школа №2» отдела образования по городу Риддеру Управления
образования Восточно - Казахстанской области.**

15 апреля 2025г

Комиссия в составе: 6

Председатель комиссии: Бектурганова Айнур Айтмухамбетовна

Члены комиссии:

Заместитель директора по воспитательной работе – Афанасьева Надежда Валерьевна

Заместитель директора по административной хозяйственной части –
Верещагин Сергей Николаевич

Представитель родительской общественности – Жангозина Елена Сергеевна

Медицинский работник – Васильева Ирина Анатольевна

Социальный педагог - Кашкумбаева Айгуль Тулегеновна

На основании проведенной проверки состояния работы школьной столовой КГУ «Средняя школа №2» отдела образования по городу Риддеру Управления образования Восточно -Казахстанской области была составлена следующая информация:

1. Организация питания учащихся

Рацион питания соответствует нормам: соблюдаются требования санитарных правил и норм.

Ассортимент блюд: разнообразен, меню включает супы, горячие блюда, салаты, напитки.

Время приема пищи: по графику питания, соблюдается установленный распорядок. Условия для приёма пищи соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

2. Состояние санитарных условий

Состояние помещений столовой: чистота на высоком уровне, помещения оборудованы системой вентиляции, уровень освещенности соответствует нормам. Уборка в школьной столовой проводится регулярно в соответствии с санитарными нормами. Журналы по контролю за питанием и санитарным состоянием заполняются своевременно и в полном объеме.

Соблюдение норм гигиены персоналом: соблюдаются, персонал работает в спецодежде, использует средства индивидуальной защиты.

Состояние оборудования (плиты, холодильники и т.д.): в исправном состоянии, периодически проводится техническое обслуживание.

Наличие санитарных книжек у сотрудников: есть у всех сотрудников, проходят регулярные медицинские осмотры.

Условия хранения продуктов: соответствуют санитарным требованиям (соблюдается температурный режим, отдельное хранение сырых и готовых продуктов).

3. Качество продуктов питания

Свежесть продуктов: продукты свежие, имеются сертификаты качества.

Соответствие продуктов санитарным нормам: соответствуют, выявленных нарушений не обнаружено.

Условия и сроки хранения: соблюдаются, продукты хранятся в условиях, обеспечивающих сохранность.

4. Выводы комиссии

Итоговая оценка работы школьной столовой: удовлетворительно.

Рекомендации по улучшению работы:

В связи с учащением сезонной вирусной инфекции проводить дополнительную обработку помещений

Регулярно обновлять кухонное оборудование для повышения эффективности работы столовой. Продолжить контроль за качеством питания.

Председатель комиссии: _____ **А.А. Бектурганова**

Члены комиссии:

Заместитель директора по воспитательной работе _____ **Н.В. Афанасьева**
Заместитель директора по административной хозяйственной части

_____ **С.Н. Верещагин**

Представитель родительской общественности _____ **Е.С. Жангозина**

Медицинский работник _____ **И.А. Васильева**
Социальный педагог _____ **А.Т. Кашкумбаева**