

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

Дата: 14 мая 2024

Проверка школьной столовой членами бракеражной комиссии в составе:

Председатель бракеражной комиссии: Бектурганова Айнур Айтмухамбетовна

Председатель попечительского совета: Астафьева Антонина Сергеевна

Члены бракеражной комиссии:

Заместитель директора по воспитательной работе: Афанасьева Надежда Валерьевна

Заместитель директора по административной хозяйственной части: Верещагин Сергей Николаевич

Медицинский работник: Васильева Ирина Анатольевна

Социальный педагог: Кашкумбаева Айгуль Телегеновна

Представитель родительского комитета: Жангозина Елена Сергеевна

Мы, ниже подписавшиеся, составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питанием учащихся школы.

Провели проверку столовой и пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	примечание
Качество продуктов питания, условия их доставки, разгрузки	контроль продуктов питания проводится медицинским работником ежедневно. В наличии сертификаты соответствия продуктов питания. Запрещенная продукция отсутствует, контрольные блюда имеются. Ежедневно меню и фотографии блюд размещается на интернет ресурсе школы.
Соответствие ежедневного меню перспективному меню	питание учащихся осуществляется на основании перспективного меню, которое утверждено директором школы. В меню молочные продукты, мед, мясо птицы, говядина. В рационе учащихся присутствуют картофель, крупяные изделия, овощи, фрукты. Питание сбалансировано.
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам	Систематически ведется контроль за организацией горячего питания учащихся, соблюдается режим питания.
Качество готовой продукции	Членами комиссии была проведена экспертиза вкусовых качеств. Все продукты и блюда свежие, приготовлены вкусно, качество хорошее.
Наличие контрольного блюда	В наличии в достаточном количестве моющие средства, присутствует маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря.
Контрольное взвешивание	При определении правильности веса штучных кондитерских изделий взвешивались порции каждого вида, а каш и гарниров взвешивались порции взятые при отпуске продукции. Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню.
Наличие изготовления, реализация и использование запрещенных блюд и продуктов	Отсутствует.
Наличие реализации товаров, несвязанных с питанием	Отсутствует.
Количество посадочных мест	
Средства для обработки столов	В наличии в достаточном количестве моющие средства, присутствует маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря.
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов	Для разделки сырья и готовой пищевой продукции: мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, кондитерских изделий используются отдельный промаркированный разделочный инвентарь без осколков и трещин. Требования к

	разделочному инвентарю соблюдаются.
Санитарное состояние столовой	Хорошее

На день проверки согласно меню на 14мая 2024 года были приготовлены следующие блюда комплексного обеда:

Наименование блюд	Выход продукта (грамм)
Каша рисовая со слив маслом	150
Сок фруктовый	200
Хлеб	20
Яблоко	100
2 смена	
Каша пшеничная со слив.маслом	150
Сок фруктовый	200
Хлеб	20
Яблоко	100

Меню общее прилагается к акту.

Результаты проверки выложены на сайт школы и в инстаграм. Нарушений не выявлено. Комиссией были даны рекомендации арендатору школьной столовой по организации качественного питания школьников.

При дегустации блюд члены комиссии отметили, что все приготовленные блюда свежие, приготовлены качественно, выход готовой продукции соответствует нормам. При определении правильности веса штучных кондитерских изделий взвешивалось несколько порций каждого вида, а каш и гарниров взвешивались порции взятые при отпуске продукции. Вес порционных блюд соответствует выходу блюд, указанному в меню.

Членами комиссии была проведена экспертиза вкусовых качеств. Все продукты и блюда свежие, приготовлены вкусно, качество хорошее.

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети). В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Классные руководители сопровождают свои классы.

Акт комиссии по мониторингу качества организации питания в КГУ «Средняя школа №2» отдела образования по городу Риддеру Управления образования Восточно Казахстанской области на интернет ресурсе школы публикуется ежемесячно, размещено перспективное меню, план работы арендатора, ежедневное меню и фотографии.

Комиссии по мониторингу качества организации питания будет продолжать работу, по всем видам внутренних проверок. При любых нарушениях и несоответствии санитарных норм немедленно принимать срочные меры по исправлению положения.

Председатель бракеражной комиссии:

Председатель попечительского совета:

Бектурганова Айнур Айтмухамбетовна

Астафьева Антонина Сергеевна

Члены бракеражной комиссии:

Заместитель директора по воспитательной работе

Афанасьева Надежда Валерьевна

Заместитель директора по административной

хозяйственной части

Верещагин Сергей Николаевич

Медицинский работник

Васильева Ирина Анатольевна

Социальный педагог

Кашкумбаева Айгуль Телегеновна

Представитель родительского комитета:

Жангозина Елена Сергеевна

С актом ознакомлена:

Арендатор

Илюхина Валентина Владимировна