

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

Дата: 15.03.2024г.

Проверка школьной столовой членами бракеражной комиссии в составе:

Председатель бракеражной комиссии: Бектурганова Айнур Айтмухамбетовна

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, 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 взвешивалось несколько порций 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	150
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 осколов и трещин. Требования к разделочному инвентарю соблюдаются.
Санитарное состояние столовой	Хорошее

На день проверки согласно меню были приготовлены следующие блюда комплексного обеда:

Наименование блюд	Выход продукта (грамм)
Плов из говядины	200
Молоко	180
Хлеб	20
2 смена	
Плов из курицы	200
молоко	180
Хлеб	20

Меню общее прилагается к акту.

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:

Бектурганова Айнур Айтмухамбетовна



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

Шығыс Қазақстан облысы Білім басқармасы Риддер қаласы бойынша білім
білімінің «№2 орта мектебі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі
Коммунальное государственное учреждение
«Средняя школа №2» отдела образования по городу Риддеру Управления
образования Восточно-Казахстанской области

Дастархан мәзірі. Меню.

« 15 » маусым

20 2017

	Өлшемі Выход	Бағасы Цена
Сұйық тағамдар/холодные блюда		
Салат витаминный	100р	200₸
Бірінші тағамдар/первые блюда		
Борщ со сметаной	250р/л	350₸
Сүт тағамдар/молочные блюда		
Каша пшеничная с маслом	200р/л	350₸
Екінші тағамдар/вторые блюда		
Мясо по-барски	150р	600₸
Ду по-татарски	200р	600₸
Котлета мясная с соусом	60р/к	350₸
Гарниры		
Рис, гречка	100р	180₸
Картофельное пюре	100р	180₸
Сусындар/напитки		
чай 30л	200р	150₸
кеденет	200р	150₸
сәк натуральды	200р	180₸
кофе 30л	200р	180₸
Кешенді түскі ас/комплексный обед		
плов из говядины	200р	плов из курицы
молоко	180р	молоко
хлеб	20р	хлеб

Директор



Асхана меңгерушісі/
Заведующая столовой

