

## **Акт комиссии по мониторингу качества организации питания**

**КГУ «Средняя школа №2» отдела образования по городу Риддеру Управления образования Восточно-Казахстанской области**

**17 января 2025 г.**

### **Комиссия в составе:**

**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» составлена следующая информация:

### **1. Организация питания учащихся**

**Рацион питания соответствует нормам:** в наличии – меню, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, технология приготовления блюд соблюдается.

### **Ассортимент блюд:**

Отмечено разнообразие блюд с учётом меню, правила доставки пищевых продуктов и их хранения соблюдаются.

меню включает разнообразные блюда, включая мясные и рыбные блюда, гарниры, супы, овощи, фрукты и напитки.

**Время приема пищи:** организовано по установленному графику, дети обеспечены достаточным временем для приема пищи.

### **2. Состояние санитарных условий**

**Состояние помещений столовой:** в помещениях чисто, регулярно проводится уборка, вентиляция и освещение соответствуют требованиям.

**Соблюдение норм гигиены персоналом:** соблюдаются, персонал использует чистую униформу и соблюдает санитарные правила.

**Состояние оборудования (плиты, холодильники и т.д.):** оборудование в рабочем состоянии, проводится своевременное техническое обслуживание.

**Наличие санитарных книжек у сотрудников:** санитарные книжки есть у всех сотрудников.

Условия хранения продуктов: соблюдаются, продукты хранятся в надлежащих условиях с учетом температурного режима и сроков годности.

### **3. Качество продуктов питания**

**Свежесть продуктов:** продукты свежие, регулярно проверяются на качество, имеются все необходимые сертификаты.

**Соответствие продуктов санитарным нормам:** продукты соответствуют санитарным и гигиеническим требованиям, нарушений не выявлено.

**Условия и сроки хранения:** строго соблюдаются, хранение организовано по стандартам безопасности.

### **4. Выводы комиссии**


**Итоговая оценка работы школьной столовой:** работа организована на высоком уровне, общая оценка удовлетворительно. Ассортимент блюд в столовой всегда разнообразен. Персонал столовой соблюдает необходимые санитарные правила и нормы. У всех сотрудников столовой есть медицинские книжки с допуском к работе, имеется специальная одежда 3 комплекта.

**Рекомендации по улучшению работы:**


Улучшить подачу блюд, включая оформление блюд для привлечения внимания учащихся младшего школьного возраста.


**Председатель комиссии:** \_\_\_\_\_  А.А. Бектурганова

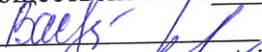
**Члены комиссии:**


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