

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

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

**17 февраля 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 составлена следующая информация:

Соблюдаются все требования на всех стадиях процесса производства готовой продукции.

Технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура, время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Сроки и условия хранения продуктов и готовых блюд соблюдаются.

Посуда столовая и кухонная имеется в достаточном количестве, столовая посуда обновлена.



### **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:

Ввести в школьное меню специальные дни национальной кухни.

Активнее вести систему обратной связи через книгу отзывов и предложений.

**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