

АКТ КОМИССИИ ПО МОНИТОРИНГУ КАЧЕСТВА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

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

20марта 2025 г

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Бектурганова Айнур Айтмухамбетовна

Члены комиссии:

Заместитель директора по воспитательной работе – Афанасьева Надежда Валерьевна

Заместитель директора по административно-хозяйственной части – Верещагин Сергей Николаевич

Представитель родительской общественности – Жангозина Елена Сергеевна

Медицинский работник – Васильева Ирина Анатольевна

Социальный педагог – Капкумбаева Айгуль Тулегеновна

На основании проведенной проверки состояния работы школьной столовой КГУ «Средняя школа №2» составлена следующая информация:

1. Виды проверки

Анализ соответствия рациона питания санитарным нормам (проверка меню, соблюдение технологии приготовления блюд).

Мониторинг санитарного состояния столовой (чистота помещений, состояние оборудования, соблюдение гигиенических норм персоналом).

Контроль качества продуктов питания (свежесть продуктов, наличие сертификатов, условия и сроки хранения).

Оценка организации питания учащихся (достаточность времени на прием пищи, соблюдение графика, удобство сервировки).

2. Организация питания учащихся

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

Ассортимент блюд:

Разнообразие блюд соответствует утвержденному меню.

Меню включает мясные и рыбные блюда, гарниры, супы, овощи, фрукты и напитки.

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

3. Состояние санитарных условий

В помещениях столовой чисто, регулярно проводится уборка, вентиляция и освещение соответствуют требованиям.

Персонал использует чистую униформу и соблюдает санитарные правила.

Оборудование (плиты, холодильники и т. д.) в рабочем состоянии, проводится своевременное техническое обслуживание.

Санитарные книжки имеются у всех сотрудников.

Продукты хранятся в надлежащих условиях с учетом температурного режима и сроков годности.

4. Качество продуктов питания

Продукты свежие, регулярно проверяются на качество, имеются все необходимые сертификаты
Соответствуют санитарным и гигиеническим требованиям, нарушений не выявлено.
Условия и сроки хранения строго соблюдаются, организовано безопасное хранение.

5. Выводы комиссии

Итоговая оценка работы школьной столовой:

Работа организована на высоком уровне, общая оценка — удовлетворительно.

Ассортимент блюд в столовой разнообразен. Персонал столовой соблюдает санитарные правила и нормы. У всех сотрудников столовой имеются медицинские книжки с допуском к работе.

Председатель комиссии :

А.А. Бектурганова

Члены комиссии:

Заместитель директора по воспитательной работе

Н.В. Афанасьева

Заместитель директора по административно-хозяйственной части

С.Н. Верещагин

Представитель родительской общественности

Е.С. Жангозина

Медицинский работник

И.А. Васильева

Социальный педагог

А.Т. Кашкумбаева