

Акт
комиссии по мониторингу качества организации питания
в КГУ «Средняя школа №2» отдела образования города Риддер Управления образования Восточно-Казахстанской области

Дата: 28 ноября 2024 года

Комиссия в составе:

1. Председатель комиссии: Бектурганова Айнура Айтмухамбетовна
2. Заместитель директора по воспитательной работе: Афанасьева Надежда Валерьевна
3. Заместитель директора по административно-хозяйственной части: Верещагин Сергей Николаевич
4. Представитель родительской общественности: Жангозина Елена Сергеевна
5. Социальный педагог: Кашкумбаева Айгуль Тулегеновна
6. Медицинский работник: Васильева Ирина Анатольевна

Цель мониторинга:

Оценка качества организации питания учащихся, соответствия санитарным нормам, а также контроль соблюдения технологических и организационных процессов.

В ходе мониторинга комиссия оценила:

- организацию работы пищеблока и столовой;
- качество продуктов, их хранение и соблюдение сроков реализации;
- качество приготовления блюд;
- соблюдение режима горячего питания учащихся;
- ведение документации (журналы бракеража сырой и готовой продукции);
- обеспечение санитарных норм и требований.

Выводы комиссии:

1. Организация работы на пищеблоке и в столовой признана удовлетворительной, санитарные нормы соблюдаются.
2. Качество продуктов питания подтверждено сертификатами и соответствует санитарным требованиям. Продукты хранятся в надлежащих условиях с соблюдением сроков реализации.
3. Приём продукции осуществляется только при наличии документов, подтверждающих её качество и безопасность, данные фиксируются в бракеражных журналах.
4. Ассортимент блюд разнообразен, соответствует утверждённому меню. В рацион учащихся входят блюда, содержащие мясо, молочные продукты, овощи и крупы.
5. Ежедневно медицинским работником проводится органолептическая оценка качества готовых блюд, данные фиксируются в журнале оценки.
6. Контроль за соблюдением режима питания обеспечивается дежурным администратором, классными руководителями учащихся 1-4 классов и ответственными за организацию горячего питания.
7. В столовой поддерживается порядок, своевременно проводятся санитарные мероприятия (уборка, дезинфекция).

Рекомендации:

1. Продолжить практику ежедневного контроля качества готовой продукции.
2. Регулярно обновлять информацию на интернет-ресурсе школы, включая публикацию перспективного меню и отчётов по питанию.
3. Увеличить использование местных продуктов для поддержания отечественного производителя.

Члены комиссии:

1. Председатель комиссии:
2. Заместитель директора по воспитательной работе:
3. Заместитель директора по АХЧ:
4. Представитель родительской общественности:
5. Социальный педагог:
6. Медицинский работник:



Бектурганова А.А.
Афанасьева Н.А.
Верещагин С.Н.
Жангозина Е.С.
Кашкумбаева А.Т.
Васильева И.А.