

по итогам проверки организации питания
КГУ «Школа-гимназия №5» г. Шахтинска

Комиссия по мониторингу за качеством питания в школе в составе:

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы
2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР
3. Емельянова Е.В. – медицинский работник
4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов
5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов
6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов
7. Калиева С.К. – родительский комитет

произвели проверку работы школьной столовой по плану:

- Мониторинг качества поступающих продуктов питания;
- Технология приготовления блюд;
- Исправность холодильно-технологического оборудования;
- Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

В ходе проверки было установлено:

Комиссия по мониторингу за качеством питания в школе в составе:

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы
2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР
3. Емельянова Е.В. – медицинский работник
4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов
5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов
6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов
7. Калиева С.К. – родительский комитет

произвели проверку работы школьной столовой по плану:

- Мониторинг качества поступающих продуктов питания;
- Технология приготовления блюд;
- Исправность холодильно-технологического оборудования;
- Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

В ходе проверки было установлено:

- Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан Пина;
- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам, недостаточно холодильного оборудования в складском помещении и столовых приборов (тарелки, стаканы).
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- Имеется перспективное меню, с указанием веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, рыбу, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;
- Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов, ежедневное меню соответствует двухнедельному меню.
- Выход продукции соответствует нормам, указанным в меню.
- Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;
- Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа;
- Продукты в столовую поставляются свежие и качественные, хранятся в соответствии с санитарными нормами.

Выводы и предложения: Отметить положительную работу работников столовой по организации питания учащихся.

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы
2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР
3. Емельянова Е.В. – медицинский работник
4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов
5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов
6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов
7. Калиева С.К. – родительский комитет

по итогам проверки организации питания
КГУ «Школа-гимназия №5» г. Шахтинска

Комиссия по мониторингу за качеством питания в школе в составе:

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы
2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР
3. Емельянова Е.В. – медицинский работник
4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов
5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов
6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов
7. Калиева С.К. – родительский комитет

произвели проверку работы школьной столовой по плану:

- Мониторинг качества поступающих продуктов питания;
- Технология приготовления блюд;
- Исправность холодильно-технологического оборудования;
- Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

В ходе проверки было установлено:

- Имеется документация, подтверждающая качество и безопасность продукции;

- Имеется перспективное меню, с указанием веса блюда; меню на каждый день заверено директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, рыбу, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;

- Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов.

Горячее питание за счёт родительских средств получают 824 учащихся из 1 – 11 классов, бесплатное горячее питание получают 12 учащихся. В обеденном зале вывешиваются меню на каждый день с указанием наименований блюд и расценок.

В меню включены салаты из свежих овощей (капуста, морковь, свёкла).

Ежедневное меню соответствует двухнедельному меню

Выход продукции соответствует нормам, указанным в меню:

а) куры отварные:

выход продукции – 90/75, по меню - 90/75 гр.

б) «Макароны»:

выход продукции - 150 гр., по меню - 150 гр.

в) хлеб ржаной» - 40 гр., по меню – 40 гр.

г) «Кисель»:

выход продукции 200 гр., по меню - 200 гр.

Продукты в столовую поставляются свежие и качественные, хранятся в соответствии с санитарными нормами. Комиссией проверены декларации о соответствии:

Санитарное состояние столовой удовлетворительное.

Техническое оборудование столовой находится в рабочем состоянии.

Выводы и предложения:

1. Признать работу столовой по организации питания школьников удовлетворительной.

2. Продолжить работу по организации бесплатного питания для малообеспеченных детей.

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы

2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР

3. Емельянова Е.В. – медицинский работник

4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов

5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов

6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов

7. Калиева С.К. – родительский комитет

Акт №3
мониторинговой комиссии по проверке столовой
КГУ «Школа-гимназия №5» г. Шахтинска

Комиссия по мониторингу за качеством питания в школе в составе:

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы
2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР
3. Емельянова Е.В. – медицинский работник
4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов
5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов
6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов
7. Калиева С.К. – родительский комитет

произвели проверку работы школьной столовой по плану:

18.11.2022 года состоялась проверка столовой членами бракеражной комиссии с целью контроля над санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, пригодности складских и других помещений, оценки качества готовой продукции.

В ходе проверки были осмотрены меню столовой, посуда, вкусовые качества и ассортимент продукции, складские помещения, санитарное состояние столовой.

В ходе проверки выяснилось:

1. Имеются сертификаты на крупы, концентрированное молоко, овощи, есть справки на мясо говядины, окорочка, печень, рыбы.
2. Сроки годности продуктов в норме, суточные пробы имеются, на суточных пробах есть дата.
3. Выпечка свежая, мягкая, вкусная.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Ассортимент блюд в столовой разнообразен, не повторяется, имеются хлебобулочные изделия, каша, рассольник, вторые блюда и салаты.
6. Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды.
7. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
8. Были взяты на пробу: суп рассольник, тефтели мясные, картофельное пюре, пирожки с картошкой и капустой, булочка с маком, рогалик со сгущенкой.
9. Консистенция супа по вкусовым качествам в норме, наваристый, каша хорошо проваренная. Фарш для изделий из мяса изготавливается работниками столовой, тефтели паровые, сочные.

10. Овощи перебрали, в помещении чисто, фрукты свежие.

11. Заполнен журнал сырой продукции.

Выводы и предложения:

1. Предоставить сертификат на сыр.

2. Перебрать сухофрукты

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы

2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР

3. Емельянова Е.В. – медицинский работник

4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов

5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов

6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов

7. Калиева С.К. – родительский комитет

Акт №4

мониторинговой комиссии по проверке столовой КГУ "Школа-гимназия имени Сакена Сейфуллина» отдела образования г.Шахтинска управления образования Карагандинской области

Комиссия по мониторингу за качеством питания в школе в составе:

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы
2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР
3. Емельянова Е.В. – медицинский работник
4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов
5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов
6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов
7. Калиева С.К. – родительский комитет

произвели проверку работы школьной столовой по плану:

09.12.2022 года состоялась проверка столовой членами бракеражной комиссии с целью контроля над санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, пригодности складских и других помещений, оценки качества готовой продукции.

В ходе проверки были осмотрены меню столовой, посуда, вкусовые качества и ассортимент продукции, складские помещения, санитарное состояние столовой.

В ходе проверки было установлено:

1. Имеются паспорта вакцинации, медосмотр у всех сотрудников.
2. Товарное соседство соблюдается. Сроки годности продуктов в норме, суточные пробы имеются, на суточных пробах есть дата.
3. Суточные нормы имеются, промаркирована вся продукция.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Ассортимент блюд в столовой разнообразен, не повторяется, имеются хлебобулочные изделия, каша, рассольник, вторые блюда и салаты.
6. Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды.
7. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
8. Были взяты на пробу: перловая каша, котлета, рассольник, борщ, плов, отварная гречка, макароны, выпечка, окорочек, салат из свежих овощей.

9. Консистенция супа по вкусовым качествам в норме, наваристый, каша хорошо проваренная. Фарш для изделий из мяса изготавливается работниками столовой, котлеты паровые, сочные.

10. Овощи перебрали, хранятся в отдельных контейнерах.

11. Заполнен журнал сырой продукции.

Рекомендации:

1. Использовать сосиски более высокого качества.

2. Предоставить сертификат на сыр.

3. Перебрать сухофрукты

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы

2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР

3. Емельянова Е.В. – медицинский работник

4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов

5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов

6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов

7. Калиева С.К. – родительский комитет

Акт
мониторинговой комиссии по проверке столовой
КГУ "Школа-гимназия имени Сакена Сейфуллина» отдела образования
г.Шахтинска управления образования Карагандинской области

Комиссия по мониторингу за качеством питания в школе в составе:

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы
2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР
3. Емельянова Е.В. – медицинский работник
4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов
5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов
6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов
7. Калиева С.К. – родительский комитет

10.01.2023 года состоялась проверка столовой членами бракеражной комиссии с целью контроля над санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, пригодности складских и других помещений, оценки качества готовой продукции.

В ходе проверки были осмотрены меню столовой, посуда, вкусовые качества и ассортимент продукции, складские помещения, санитарное состояние столовой.

В ходе проверки выяснилось:

1. Имеются сертификаты на крупы, концентрированное молоко, овощи, есть справки на мясо говядины, окорочка, печень, рыбы.
2. Товарное соседство соблюдается. Сроки годности продуктов в норме, суточные пробы имеются, на суточных пробах есть дата.
3. Выпечка свежая, мягкая, вкусная.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Ассортимент блюд в столовой разнообразен, не повторяется, имеются хлебобулочные изделия, каша, рассольник, вторые блюда и салаты.
6. Комиссия посетила помещение для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
7. Технология приготовления блюд соблюдается. Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН. Температурный режим в

холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

8. Были взяты на пробу: Котлета, каша молочная ячневая, гречка, пряники, компот, пирожки с картошкой и капустой, булочка с корицей, маком, рогалик со сгущенкой, булочка с маком и сосиска в тесте.
9. Консистенция рассольника супа по вкусовым качествам в норме, наваристый, каша хорошо проваренная. Фарш для котлет изготавливается работниками столовой, котлеты паровые, сочные.
10. Овощи перебрали, в помещении чисто, фрукты свежие.
11. Заполнен журнал сырой продукции.

Рекомендации:

1. Заменить посуду.
2. Обновить сертификаты

1. Осанова М.К. – председатель комиссии, директор школы
2. Барлыбаева Г.Т. – зам директора по ВР
3. Емельянова Е.В. – медицинский работник
4. Рамазан Ж. - учитель начальных классов
5. Сайфутярова З.С. - учитель начальных классов
6. Болгабаева М.Н. - учитель начальных классов
7. Калиева С.К. – родительский комитет