

СПРАВКА
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
качества питания за сентябрь 2024 года

от « 20 » сентября 2024 года

Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

Какенбаева Г.У. - директор школы

Кайырбекова М.К. - зам. директора по ВР

Кононова М.В. –член родительского комитета школы

Цветкова О.В.- медработник школы

Свечникова В.В.- член родительского комитета школы

А.Г.Галимова - социальный педагог

составили настоящий акт в том, что 20.09.2024 года в 11.45 произвели проверку работы школьной столовой по плану:

- Мониторинг качества поступающих продуктов питания;
- Технология приготовления блюд;
- 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 СанПиНа;
- Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам.
- Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями и предписаниями;
- Столовая посуда (тарелки, стаканы) обработаны, но имеются на краях тарелок осколки.
- 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, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты;

Производство блюд и закладка продуктов ведется, соответствовал составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур, ежедневное меню соответствует четырехнедельному меню. На момент проверки обнаружено что кисель не соответствовал (был жидкий).

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. Имеются сертификаты на продукцию. Санитарные книжки имеются у всех работников столовой и допущены к работе. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа;




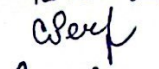
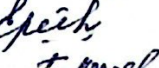


Продукты в столовую поставляются свежие и качественные, хранятся в соответствии с санитарными нормами.

Выводы и предложения: Отметить при приготовлении блюд соблюдать соответствие блюд составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур, ежедневное меню.

Питание учащихся осуществляется согласно требованиям Санитарных правил.

С актом ознакомлены:

Директор школы
Заместитель директора по ВР
Медработник
Представитель род.комитета
Представитель род.комитета
Повар
Социальный педагог

	Г.У.Какенбаева
	М.К.Кайырбекова
	О.В.Цветкова
 кононова	М.В.Кононова
 свеч	В.В.Свечникова
 ермек	А.О. Ермекбаева
 галим	А.Г.Галимова