

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

от « 15 » ноября 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 15.11.2024 года в 13.00 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 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 в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептов, ежедневное меню соответствует четырехнедельному меню.

Выход хлебобулочной продукции (булочка) не 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: Произвести замену тарелок имеющие осколки на краях. Привести в соответствие выход продукции согласно нормам, указанным в меню.

Питание учащихся осуществляется согласно требованиям Санитарных правил.

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

М.В.Кононова

В.В.Свечникова

А.О.Ермекбаева

А.Г.Галимова