

**СПРАВКА**  
**проверки школьной столовой комиссией по мониторингу**  
**качества питания за январь 2025 года**

от « 14 » январь 2025 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

А.Г.Галимова - социальный педагог

составили настоящий акт в том, что 14.01.2025 года в 14.30 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;
- 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 закладок осуществляется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами и сборником рецептур, ежедневное меню соответствует утвержденному меню.

Выход хлебобулочной продукции осуществляется в соответствии с нормам, указанным в меню.




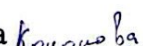
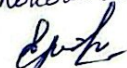

Поваром ведется отбор суточных проб; правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам;

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 положительную работу работников столовой по организации питания учащихся.

Питание учащихся осуществляется согласно требованиям Санитарных правил.

Директор школы		Г.У.Какенбаева
Заместитель директора по ВР		М.К.Кайырбекова
Медработник 		О.В.Цветкова
Представитель род.комитета 		М.В.Кононова
Повар 		А.О. Ермакбаева
Социальный педагог		А.Г.Галимова