

КГУ «Общеобразовательная школа № 7»
отдела образования города Шахтинска
управления образования Карагандинской области

13 марта 2023 года

Комиссия в составе:

Председатель:

Пак С.Ю., директор

Члены комиссии:

До Л.В. заместитель директора по административно-хозяйственной работе;

Алимова М.В., заместитель директора по воспитательной работе;

Кононец А.Р., председатель Попечительского совета

Ергашова О.Ж. медицинская сестра

составила настоящий акт в том, что 13 марта 2023 года в 12.00 часов была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой КГУ «Общеобразовательная школа № 7» отдела образования города Шахтинска управления образования Карагандинской области.

В ходе проверки выявлено:

1. Общественное питание обучающихся в школе осуществляется в школьной столовой.
2. Складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещены на первом этаже школьного здания и функционируют при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организаций общественного питания.
3. В школе имеется необходимое оборудование, позволяющее осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.
4. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
5. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
6. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
7. На пищеблоке установлены раковины, мочные ванны с подводкой холодной и горячей воды.
8. Перед пищеблоком находятся умывальные раковины, дозаторы с жидким мылом, сушилки.
9. Суточные пробы – в наличии, выход блюд соответствует нормам.

Выводы и рекомендации:

1. Организация питания для учащихся, приготовление блюд, осуществление бракеража, ведение документации по питанию осуществляется в соответствии с нормами Сан-Пин.
2. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Члены комиссии:

1. Пак С.Ю.
2. До Л.В.
3. Алимова М.В.
4. Кононец А.Р.
5. Ергашова О.Ж.

Со справкой ознакомлен: