

**Акт проверки школьной столовой
комиссии по мониторингу качества питания**

от 11 сентября 2023 года КГУ «Общеобразовательная школа №1»

Комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Абрамова В.В. – председатель комиссии

Исмайлова Ж.О. – заместитель директора по ВР

Денисенко О.И. – медицинская сестра

Чаймарданова И.А. – председатель родительского комитета

Карина А.А. – председатель попечительского совета школы

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
2. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
3. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
3. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Калимбетов». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, согласованным с руководителем ГУ «Отдела образования г.Темиртау» и утвержденное директором школы.

4. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам. Буфетное питание пока отсутствует.

5. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

6. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня

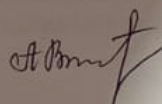
7. Были опрошены учащиеся средней школы, которые пришли в столовую. В основном питаются через раздачу. Покупают салаты, вторые блюда, чай.

На день проверки 07.09.2022 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюд (грамм)	цена
Суп лапша мясо говядины	200	180
Печенье сахарное	40	80
Фрукты	150	100
Хлеб р/п	40	5
Чай с молоком и с сахаром	200	40
итого		405

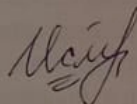
Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Председатель комиссии: - Абрамова В.В.



Члены комиссии:

Исмайлова Ж.О. – зам по ВР



Денисенко О.И. – медицинская сестра



Чаймарданова И.А. – председатель родительского комитета



Карина А.А. - председатель попечительского совета школы

