

Акт

по итогам проверки организации горячего питания в
КГУ «ОСИШ села Аккайин»

Цель проверки: Проверка качеств продуктов питания

Дата проверки: 11 сентября 2024 года

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Председатель комиссии Капезов Е.А директор школы.

Члены комиссии:

- Еркебаева Ж.Е медицинский работник школы;
- Идрисова А.С председатель попечительского совета;
- Алпыспаева А.К заместитель директора по ВР.
- Абилова А.Р родитель

Бракеражной комиссией была осуществлена проверка школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Меню на 11.09. 2024

Меню соответствует санитарно - эпидемиологическим требованиям. В ходе организации питания учащиеся перед едой моют руки с помощью жидкого мыла, а затем сушат руки при помощи сушилки.

На стенде в обеденном зале вывешено меню заверенное директором школы с указанием наименования блюд. Хранение продуктов соответствует нормативным требованиям. Столовая обеспечена посудой и инвентарем. Все промаркировано. Имеются весы электронные. Все продукты соответствуют срокам потребления. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения. Соблюдение товарного соседства продуктов питания в норме. Сертификаты на продукты имеются Санитарные условия соответствуют норме.

Выводы: в ходе проверки нарушений не обнаружено

Комиссия:

Председатель комиссии Капезов Е.А

Члены комиссии:

Еркебаева Ж.Е

Идрисова А.С

Алпыспаева А.К

Абилова А.Р



Акт

по итогам проверки организации горячего питания в
КГУ «ОСШ села Аккайин»

Цель проверки: Проверка качества продуктов питания

Цель проверки: Проверить готовность пищеблока на 2024-2025 учебный год

Срок проверки: 7 октября 2024 год

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Алпыспаева А.К - ЗДВР

Идрисова А.С – Председатель Попечительского совета

Плясунова С.А -Председатель родительского комитета

Еркебаева Ж.Е –Медицинский работник

Комиссия по мониторингу горячего питания провела проверку готовности школьной столовой к учебному году.

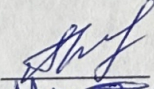
Питание в школе организовано в соответствии с Приказом по школе № 212 От 02.09.2024 г. «Об организации горячего питания».

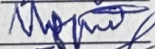
На заседании были утверждены график дежурства администрации школы в школьной столовой, режим питания школьников, график работы школьной столовой. Рассмотрено меню. Был разработан и утвержден план работы мониторинговой группы на 2024-2025 учебный год. Все члены комиссии ознакомились с разработанным планом. Уголок здоровья имеется, оформлен.

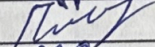
Обеспечено оказание государственной услуги по предоставлению бесплатного и льготного питания учащихся из социально незащищенных категорий. Списки имеются.

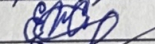
В ходе проверки был составлен и заполнен паспорт школьного пищеблока (прилагается). Нарушений не выявлено.


Выводы и рекомендации: питьевой режим организован, условия хранения поступающих продуктов соблюдены, сертификаты соответствия имеются, есть вся необходимая документация, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, все сотрудники прошли медицин. осмотр.

Алпыспаева А.К  ЗДВР

Идрисова А.С  Председатель Попечительского совета

Плясунова С.А  - Председатель родительского комитета

Еркебаева Ж.Е  – Медицинский работник

Капезов Е.А  Директор школы

Акт

по итогам проверки организации горячего питания в КГУ «ОСШ села Аккайин»

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания.

Срок проверки: 10 ноябрь 2024 год

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Алпыспаева А.К - ЗДВР

Идрисова А.С – Председатель Попечительского совета

Плясунова С.А -Председатель родительского комитета

Еркебаева Ж.Е –Медицинский работник

мониторингу горячего питания провела проверку качества готовой продукции и организацию питания в школьной столовой

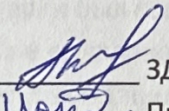
Суточная проба продуктов питания проводится ежедневно. Хранится в холодильнике не более 24 часов. Весовая норма соответствует меню. Сроки хранения продуктов соблюдаются. Условия хранения продуктов соблюдены не в полной мере, так как в столовой не имеется отдельного цеха для хранения продуктов. Питьевой режим в школе организован. Кипяченая вода налита в чайнике в доступном месте.

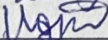
Не все сертификаты на продукцию имеются.

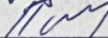
Для мытья рук установлены раковины. Проверка посуды на наличие сколов: не обнаружено. Имеется перспективное меню на неделю заверенное директором. Запрещенных продуктов не обнаружено.

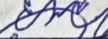
Выводы: Рекомендовано исправить некоторые несоответствия, а именно:

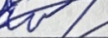
1. Определить отдельное место для хранения продуктов.
2. Приобрести все соответствующие сертификаты на продукты питания.

Алпыспаева А.К  ЗДВР

Идрисова А.С  Председатель Попечительского совета

Плясунова С.А  - Председатель родительского комитета

Еркебаева Ж.Е  – Медицинский работник

Капезов Е.А  Директор школы

Акт

по итогам проверки организации горячего питания в
КГУ «ОСШ села Аккайин»

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания.

Срок проверки: 2 декабря 2024 год

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Алпыспаева А.К - ЗДВР

Идрисова А.С – Председатель Попечительского совета

Плясунова С.А - Председатель родительского комитета

Еркебаева Ж.Е – Медицинский работник

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Школьную столовую арендует ИП Абзал Карымсакова К.К

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 1 декабря было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Обнаружены незначительные расхождения в предложенном меню на каждый день и перспективном меню.

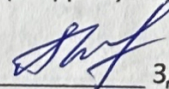
Учащиеся не привлекаются к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

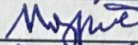
Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной одеждой (головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

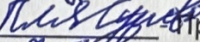
С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. При проверке недостатков не обнаружено.

Выводы: Рекомендовано исправить некоторые несоответствия, а именно:


1. Исправить несоответствие меню. Соблюдать порядок перспективного меню с меню на каждый день, стараясь не заменять блюда с одного на другое.

Алпыспаева А.К  ЗДВР

Идрисова А.С  Председатель Попечительского совета

Плясунова С.А  Председатель родительского комитета

Еркебаева Ж.Е  – Медицинский работник

Капезов Е.А  Директор школы