

АКТ № 08

15.04.2025 года.

проверки школьной столовой
КГУ «Общеобразовательная школа № 23 имени М.Козыбаева отдела образования города
Костаная» Управления образования акимата Костанайской области

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка с целью контроля:

Ежедневного контрольного меню:

Общее кол-во: 1632

Бесплатное питание: 29

Согласно меню подали: котлета мясная, соус красный, макароны отварные со сливочным маслом, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный/ ржаной.

Напитки: вода со вкусом, вода без газа, сокосодержащий напиток.

Выпечка: ватрушка с творогом, колосок, сосиска в тесте, пончик, кекс, пирожки с картошкой, яблоком.

Комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Председатель комиссии: Саутбаев Б.Ш.

Члены комиссии: Жаксыбаев Е.Е (член профсоюзного комитета), Беркенова С.Е. (медработник по согласованию), Утенова З.Т., Даус Е.В., Миргалиева А.С., Шершень Ж.Л., Мельникова Т.В.

В ходе проверки школьной столовой было выявлено следующее: столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. При организации питания используется посуда, отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. С учетом возраста обучающихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. К работе допущены лица, имеющие соответствующую

профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. Ежедневно ведется бракеражный журнал .

Выводы и предложения комиссии

Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:

- за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую.
- за культурой поведения во время обеда.
- санитарным состоянием столовой.
- арендатору соблюдать санитарно – гигиенические и нормативные нормы питания учащихся.

Председатель комиссии:



Саутбаев Б.Ш.

Члены комиссии:

Беркенова С.Е.

Шершень Ж.Л.

Миргалиева А.С.

Утенова З.Т.

Даус Е.В.

Жаксыбаев Е.Е.

Мельникова Т.В.