

АКТ № 04

12.12.2024 года.

проверки школьной столовой

ЖГУ «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: 1633

Бесплатное питание: 25

Согласно меню подали:

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

Выпечка: вагрушка с творогом, колосок, сосиска в тесте, пончик, кеке, пирожки с картошкой.

Комиссии по контролю за организацией питания в составе: яблоко, жаркое по-домашнему, кисель фруктово-ягодный, хлеб пшеничный.

Спортивное меню: каша молочная, бутерброд, кофейный напиток без молока. Борщ с капустой на костном бульоне, котлета с соусом, макароны, салата «Витамин», кисель ягодный, выпечка, хлеб пшеничный.

Председатель комиссии: Саутбаев Б.Ш.

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

Провела проверку условий работы школьной столовой по вопросам:

1. Соблюдение требований санитарных правил их пищевой и энергетической ценности.
2. Состояние работы медицинского работника школы (по согласованию)

В ходе проверки было выявлено, что в школьной столовой на 12 декабря 2024 года были предложены разнообразные хлебобулочные изделия, способствующее оздоровлению учащихся.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил их пищевой и энергетической ценности.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения о наименованиях кулинарных изделий и их стоимость.

Не допускается присутствие учащихся или посторонних лиц в производственных помещениях столовой.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, 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.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, соблюдением питьевого режима и регулярной уборкой и дезинфекции помещений столовой.

**Выводы и предложения комиссии:** каких-либо нарушений не было выявлено, все нормы, и требования к персоналу школьной столовой выполняются. Замен в меню не происходит. Продукты питания все сертифицированы. Просрочек нет. Медработнику (по согласованию) продолжать вести ежедневный контроль с занесением в журнал бракеражной комиссии. Проводить все необходимые органолептические пробы.

Председатель комиссии:



Саугбаев Б.Ш.

Члены комиссии:



Ступник О.Ф.



Шерниев Ж.Л.



Миргалиева А.С.



Утанова З.Т.



Дауе Е.В.



Каксыбаев Е.Е.



Мельникова Т.В.