

АКТ № 01

12.03.2021 года.

проверки школьной столовой

КТУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная» Управление
образования акимата Костанайской области.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка с целью контроля:

1. Санитарно – гигиенического состояния пищеблока;
2. Качество питания.

В ходе проверки обнаружено:

- Санитарно – гигиенического состояния пищеблока хорошее, имеется все необходимое оборудование.
- Температурный режим выдержан.
- вся необходимая документация (бракеражный журнал готовой и сырой продукции).
- Накладные на поступившую продукцию, медицинские книжки работников пищеблока.
- Дезинфекция помещений проводится своевременно, имеются умывальники для рук и средства для мытья рук и посуды.
- Вывешено перспективное двухнедельное меню утверждённое руководителем управления образования и ежедневное меню утверждённое директором школы.
- В течение дня работает буфет, где можно купить соки, кисель и продукцию кондитерского изделия

Рекомендации:

- ✓ Вести профилактические беседы о пользе вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены;
- ✓ Расширить ассортимент буфетной продукции.

Председатель комиссии:

Ковлюшенко С.А.

Члены комиссии:

Мезенцева А.С.

Рослик О.Л.

Гоферт Т.А.

Жусупова А.М.

Кадырбаева А.К.

Абильдина Г.М.

Куприянчик М.А.



АКТ № 01
14.04.2021 года.

проверки школьной столовой
КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная» Управление
образования акимата Костанайской области.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка с целью контроля:

1. Санитарно – гигиенического состояния пищеблока;
2. Качество питания.

В ходе проверки обнаружено:

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины. Сушат руки при помощи сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. На момент проверки классные руководители 1-4 –ых классов сопровождают свои классы.
3. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
4. В столовой расположен стенд «Меню» с ценами и выходом.
7. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
8. Учащиеся 1-4-ых классов питаются организованно. Для ребят накрываются столы до начала перемены.

Рекомендации:

Продолжить работу по организации горячего питания, работника столовой включить в меню другие виды выпечки.

Председатель комиссии:

Ковлюшенко С.А.

Члены комиссии:

Мезенцева А.С.

Рослик О.Л.

Гоферт Т.А.

Жусупова А.М.

Кадырбаева А.К.

Абильдина Г.М.

Куприянчик М.А.

АКТ № 03

06.05.2021 года.

проверки школьной столовой

КГУ «ОШ № 11 отдела образования акимата г.Костаная» Управление образования акимата
Костанайской области.

Членами комиссии согласно плану работы проведена проверка с целью контроля:

1. Наличие сертификатов на продукты, поставляемые в школьную столовую.
2. Проверка маркировок на продуктах питания.

В ходе проверки обнаружено:

1. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
2. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины. Сушат руки при помощи сушек. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает
3. Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено. На продукты питания (мясо, говяжий фарш, куриное филе, растительное масло, маргарин, сливочное масло, минтай, творог, молоко) имеется маркировка с датой. Продукты находятся в охлаждённом состоянии или в морозильной камере. Из напитков имеются компот, кисель, натуральный сок «Моя семья», кофейный напиток, дата изготовления указана на упаковке сока. Сертификаты также имеются. На сухие продукты питания заведующей производством были предоставлены сертификаты. В выпечке исключены такие продукты как: «Сосиска в тесте».
4. В столовой расположен стенд «Меню» с ценами и выходом.
7. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
8. Ранее данные рекомендации были приняты к сведению. Ассортимент выпечки был расширен.

Рекомендации: продолжать следить за санитарно - гигиеническими условиями пищеблока; при организации горячего питания придерживаться условий хранения продуктов; маркировки на продуктах должны соответствовать требованиям а сами продукты температурным режимам.

Председатель комиссии:

Ковлюшенко С.А.



Члены комиссии:

Мезенцева А.С.

Гоферт Т.А.

Кадырбаева А.К.

Куприянчик М.А.

Рослик О.Л.

Жусупова А.М.

Абильдина Г.М.