

Акт
обследования школьной столовой КГУ «СОШ №54»
школьной комиссией по контролю качества и организации питания
от 10.01.2019г.

Школьной комиссией КГУ «СОШ №54» была проведена проверка школьной столовой.

В ходе проверки:

- 1) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 2) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 3) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковин с жидким мылом. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 4) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- 5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 6) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- 7) Члены комиссии отметили, что выпечка разного вида, готовится из тесто приготовленного по одному рецепту.
- 8) На раздаче расставлены ценники блюд.






Предложения:

- 1) Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
- 2) При изготовлении выпечки следовать строго рецепту продукта.
- 3) Провести анкетирование родителей по вопросам организации питания

Председатель комиссии
Заместитель председателя
Члены комиссии:



С актом ознакомлена:

 Сыздыкова А.Т.
 Нуржаева З.У.
 Рысжанова Б.Н.
 Терешкова Е.В.
 Баяубаева К.Б.

 Нурymbayeva К.С.

Акт
обследования школьной столовой КГУ «СОШ №54»
школьной комиссией по контролю качества и организации питания
от 03.12.2018г.

Школьной комиссией КГУ «СОШ №54» была проведена проверка школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока. При взвешивании реализуемого хлеба, выявлено, что масса не соответствует норме;
- 2) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 3) широкий ассортимент первых блюд (мясной суп, борщ, суп с макаронными изделиями и т.д.); хорошие вкусовые качества;
- 4) в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло).

Предложения и рекомендации

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню свежих овощей и фруктов.
3. Массу хлеба привести в соответствии с требованиями 30-40г.
4. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Председатель комиссии
Заместитель председателя
Члены комиссии:



С актом ознакомлена:

А.Т. Сыздыкова
З.У. Нуржаева
Б.Н. Рысжанова
Е.В. Терешкова
К.Б. Баяубаева

Сыздыкова А.Т.
Нуржаева З.У.
Рысжанова Б.Н.
Терешкова Е.В.
Баяубаева К.Б.

Ж.С. Жумельбаева

Акт
обследования школьной столовой КГУ «СОШ №54»
школьной комиссией по контролю качества и организации питания

от 01.10.2018г.

Школьной комиссией КГУ «СОШ №54» была проведена проверка школьной столовой.

Проверка осуществлялась по следующим вопросам:

1. Технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов;
2. Проверка вкусовых качеств приготовленной пищи, ее термическая обработка;
3. Соответствие санитарного состояния пищеблока и обеденной зоны требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь),
4. Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день, % охвата обучающихся питанием и др.

В результате проведенной проверки установлено следующее:

1. Питание обучающихся в школе осуществляется в соответствии Санитарному правилу "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" утверждённой приказом Министра здравоохранения РК от 23 апреля 2018 года № 186 и перспективным меню утвержденным отделом образования г.Караганды.

2. Учащиеся школы питаются по классам. Классные руководители начальной школы, сопровождают детей в столовую. Вместе с дежурными учителями следят за порядком учащихся дежурных классов. После каждой перемены производится влажная уборка.

4. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующей производства школьного пищеблока и медсестрой школы Терешковой Е.В., отмечается в бракеражном журнале. Ежедневно вывешивается меню. Ассортимент блюд разнообразный.

5. Помещение столовой, посуда для приготовления пищи и раздачи находилась в чистом состоянии. Пища приготовлена качественно, в достаточном количестве, при снятии пробы - вкусная и горячая.

Предложения:

1. Классным руководителям провести беседу с детьми о пользе горячего питания и поведении за столом.

Председатель комиссии
Заместитель председателя
Члены комиссии.



Adina
А.Т.
З.У.
Б.Н.
Е.В.
К.Б.

Сыздыкова А.Т.
Нуржаева З.У.
Рысжанова Б.Н.
Терешкова Е.В.
Баяубаева К.Б.

С актом ознакомлена: Д.У. Турсунбаева Ж.С.

