

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

от 06.09.2019г.

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии Нуржаевой З.У.-зам. директора по ВР, Глеукуловой Г.М.– и.о.зам. директора по ВР, Рысжановой Б.Н.- председатель попечительского совета, Абдиной А.С.-социальный педагог, Кабенова Б.Т.-медсестра 6 сентября 2019 года проверили работу школьной столовой и составили настоящий акт о том, что блюда приготовлены в соответствии с меню, утверждённым директором школы.

Столовая оборудована на 100 посадочных мест, оснащена необходимым оборудованием ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы.

В течение всего учебного дня учащиеся обеспечены питьевой водой. Для приготовления пищи используется только йодированная соль.

Комиссией осмотрены помещения для хранения готовой и сырой продукции, проверена исправность холодильного и технологического оборудования, наличие медицинских документов сотрудников, наличие бракеражного журнала, журнала С-витаминизации пищи, достаточного количества рабочей одежды сотрудников. Достаточность посуды для питания школьников.

Процесс приготовления блюд была организована в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов.

Суточная проба имеется, которая находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки.

**Предложения:**

- 1) Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.
- 2) При изготовлении выпечки следовать строго рецепту продукта.

Председатель комиссии  
Заместитель председателя  
Члены комиссии:



Сыздыкова А.Т.  
Нуржаева З.У.  
Глеукулова Г.М.  
Рысжанова Б.Н.  
Абдина А.С.  
Кабенова Б.Т.

М.П.

С актом ознакомлена:

*(Handwritten signature)*

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

от 20.09.2019г.

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),

**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. Проверка технологии приготовления пищи осуществляется ежедневно заведующей производства школьного пищеблока и медсестрой школы Кабеновой Б.Т., 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:

М.П.

С актом ознакомлена:



Сыздыкова А.Т.  
Нуржаева З.У.  
Алеукулова Г.М.  
Рысжанова Б.Н.  
Абдина А.С.  
Кабенова Б.Т.

*Handwritten signature*

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

от 01.10.2019г.

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



*Сыздыкова А.Т.*  
Сыздыкова А.Т.  
*Нуржаева З.У.*  
Нуржаева З.У.  
*Рысжанова Б.Н.*  
Рысжанова Б.Н.  
*Кабенова Б.Т.*  
Кабенова Б.Т.  
*Тлеукулова Г.М.*  
Тлеукулова Г.М.

*С актом ознакомлена*

**Акт**  
**обследования школьной столовой КГУ «СОШ №54»**  
**школьной комиссией по контролю качества и организации питания**  
**от 24.10.2019г.**

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:



*[Handwritten signatures]*  
Сыздыкова А.Т.  
Нуржаева З.У.  
Рысжанова Б.Н.  
Кабенова Б.Т.  
Тлеукулова Г.М.

С актом ознакомлена:

*[Handwritten signature]*

**АКТ**  
**проверки пищеблока СОШ № 54**  
**бракеражной комиссии от 07.11.2019 г.**

Пищеблок арендует частный предприниматель Калимбетов Данияр Жумабекович, работников человек:  
Тугельбаева Ж.- повар  
Рахметова А.- повар  
Нурбекова Р.- буфетчица  
Кабышева Г. - кухработник  
Мустафаева К. - кухработник  
Комекова А. – повар, заведующая производством.

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии Сыздыкова А.Т. – председатель комиссии, Нуржаева З.У.-зам. директора по ВР, Тлеукулова Г.М.– и.о.зам. директора по ВР, Рысжанова Б.Н.- председатель Попечительского совета, Абдина А.С.-социальный педагог, Кабенова Б.Т.- медсестра, при проверке пищеблока установили, что санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, приготовленная продукция соответствует меню, утверждённому директором школы.

Меню на 07.11.2019 г.

- Рыба тушенная с овощами
- Гарнир – картофельное пюре
- Хлеб
- Сок натуральный

Для учащихся, питающихся на платной основе приготовлены блюда, согласно перспективному меню на 2019-2020 уч. год. Качество приготовленной пищи на хорошем уровне.

В ходе бракеражной комиссии установлены следующие замечания: в самсе с мясом курицы наблюдается большое количество лука.

Рекомендации: при изготовлении самсы строго следовать нормам.

**Бракеражная комиссия:**

Председатель комиссии  
Заместитель председателя  
Члены комиссии:



*А.Т. Сыздыкова*  
*З.У. Нуржаева*

*Г.М. Тлеукулова*  
*Б.Н. Рысжанова*  
*А.С. Абдина*  
*Б.Т. Кабенова*

Сыздыкова А.Т.  
Нуржаева З.У.  
Тлеукулова Г.М.  
Рысжанова Б.Н.  
Абдина А.С.  
Кабенова Б.Т.

*С актом о качестве; Коменкова*  
*А.У.*

**АКТ**  
**проверки пищеблока СОШ № 54**  
**бракеражной комиссии от 20.11.2019 г.**

Пищеблок арендует частный предприниматель Калимбетов Данияр Жумабекович, работников человек:  
Тугельбаева Ж.- повар  
Рахметова А.- повар  
Нурбекова Р.- буфетчица  
Кабышева Г. - кухработник  
Мустафаева К. - кухработник  
Комекова А. – повар, заведующая производством.

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии Сыздыкова А.Т. – председатель комиссии, Нуржаева З.У.-зам. директора по ВР, Тлеукулова Г.М.– и.о.зам. директора по ВР, Рысжанова Б.Н.- председатель Попечительского совета, Абдина А.С.-социальный педагог, Кабенова Б.Т.- медсестра, при проверке пищеблока установили, что санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, приготовленная продукция соответствует меню, утверждённому директором школы.

Меню на 20.11.2019 г.

- Салат из моркови
- Гарнир – гречка отварная
- Котлеты мясные (говядина)
- Хлеб
- Компот из свежих фруктов

Для учащихся, питающихся на платной основе приготовлены блюда, согласно перспективному меню на 2019-2020 уч. год. Качество приготовленной пищи на хорошем уровне.

В ходе бракеражной комиссии установлены следующие замечания: отсутствует контрольное блюдо.

Рекомендации: заведующей производством строго следить за наличием контрольного блюда

**Бракеражная комиссия:**

Председатель комиссии

Заместитель председателя

Члены комиссии:



*Admet*  
*STOZ*  
*Tracy*  
*Tracy*

Сыздыкова А.Т.

Нуржаева З.У.

Тлеукулова Г.М.

Рысжанова Б.Н.

Абдина А.С.

Кабенова Б.Т.

*С актом ознакомлено: Коменкова*  
*Уле*

**АКТ**  
**проверки пищеблока СОШ № 54**  
**бракеражной комиссии от 09.12.2019 г.**

Пищеблок арендует частный предприниматель Калимбетов Данияр Жумабекович, работников человек:

Тугельбаева Ж.- повар

Рахметова А.- повар

Нурбекова Р.- буфетчица

Кабышева Г. - кухработник

Мустафаева К. - кухработник

Комекова А. – повар, заведующая производством.

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии Сыздыкова А.Т. – председатель комиссии, Нуржаева З.У.-зам. директора по ВР, Тлеукулова Г.М.– и.о.зам. директора по ВР, Рысжанова Б.Н.- председатель Попечительского совета, Абдина А.С.–социальный педагог, Кабенова Б.Т.- медсестра, при проверке пищеблока установили, что санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, приготовленная продукция соответствует меню, утверждённому директором школы.

Меню на 09.12.2019 г.

- Каша молочная манная с маслом
- Хлеб с сыром
- Какао с молоком и сахаром

Для учащихся, питающихся на платной основе приготовлены блюда, согласно перспективному меню на 2019-2020 уч. год. Качество приготовленной пищи на хорошем уровне.

В ходе бракеражной комиссии установлены следующие замечания: работниками столовой вовремя не протираются столы после принятия пищи учащимися.

Рекомендации: своевременно протирать столы после принятия пищи, строго следить за чистотой.

**Бракеражная комиссия:**

Председатель комиссии

Заместитель председателя

Члены комиссии:



*(Handwritten signatures of the commission members)*

Сыздыкова А.Т.

Нуржаева З.У.

Тлеукулова Г.М.

Рысжанова Б.Н.

Абдина А.С.

Кабенова Б.Т.

*С актом* *озч акамменена* *Нурбекова Р.*

**АКТ**  
**проверки пищеблока СОШ № 54**  
**бракеражной комиссии от 20.12.2019 г.**

Пищеблок арендует частный предприниматель Калимбетов Данияр Жумабекович, работников человек:  
Тугельбаева Ж.- повар  
Рахметова А.- повар  
Нурбекова Р.- буфетчица  
Кабышева Г. - кухработник  
Мустафаева К. - кухработник  
Комекова А. – повар, заведующая производством.

Мы, нижеподписавшиеся в составе комиссии Сыздыкова А.Т. – председатель комиссии, Нуржаева З.У.-зам. директора по ВР, Тлеукулова Г.М.– и.о.зам. директора по ВР, Рысжанова Б.Н.- председатель Попечительского совета, Абдина А.С.-социальный педагог, Кабенова Б.Т.- медсестра, при проверке пищеблока установили, что санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, приготовленная продукция соответствует меню, утверждённому директором школы.

Меню на 20.12.2019 г.

- Куры отварные
- Гарнир: макаронные изделия
- Салат витаминный
- Хлеб
- Компот из свежих фруктов

Для учащихся, питающихся на платной основе приготовлены блюда, согласно перспективному меню на 2019-2020 уч. год. Качество приготовленной пищи на хорошем уровне.

В ходе бракеражной комиссии замечания не установлены.

Рекомендации: продолжать работу в соответствии с СанПин.

**Бракеражная комиссия:**

Председатель комиссии

Заместитель председателя

Члены комиссии:



*Handwritten signatures of the commission members.*

Сыздыкова А.Т.

Нуржаева З.У.

Тлеукулова Г.М.

Рысжанова Б.Н.

Абдина А.С.

Кабенова Б.Т.

*С актом ознакомлена Нурбекова Р.*