

АКТ № 3

проверки школьной столовой

КГУ «ОШ № 63» от 5 февраля 2021г.

Комиссия по контролю за организацией питания в составе:

Председатель комиссии Кулмуханова Р.Ж.,

Члены комиссии:

1. Кузьмина И.А. – член попечительского совета школы.

2. Реймер Л.С. – зам. директора по ВР

3. Маряхина Н.В. – медработник школы

4. Шрамко Л.Г. - социальный педагог

5. Оношко И.А. – зам. директора по ВР

провела проверку условий работы школьной столовой по вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи;

- взвешивание контрольных порций;

- соблюдение условий транспортировки и хранения сырых продуктов;

- соответствие санитарного состояния столовой «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» (оборудование, спецодежда, наличие СИЗ, посуда, маркировка инвентаря, наличие санитарных книжек, запас дезсредств);

- ассортимент блюд; наличие меню (общего и для социально не защищенных); стоимость питания в день;

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты);

- наличие суточных проб;

- обращения учащихся, родителей.

**В результате проверки установлено:**

1. Санитарные книжки в наличии у всех работников столовой.

2. Запас дезсредств недостаточный.

3. Маркировка инвентаря отсутствует на обновлённом инвентаре.

4. Ассортимент блюд достаточный (1 блюдо – 1 вар.; 2блюдо – 2 варианта; напитки: бутилированная вода, компот, соки; выпечка – 10 видов).

5 Меню в наличии для 1-2 классов, для питающихся из средств ФВО и общее меню.

6. Стоимость питания в день:

Комплексы для учащихся начальной школы:

-1. Второе блюдо, хлеб, напиток 300т

-2. Первое блюдо/каша, хлеб, напиток 200т

-3. Булочка, компот 180т

Комплексы для учащихся старших классов:

-1. Второе блюдо, хлеб, напиток 350т

-2. Первое блюдо/каша, хлеб, напиток 250т

-3. Булочка , компот 200т

7. Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификаты) – в наличии

8. Суточные пробы в наличии.

9. При взвешивании контрольных порций выявлен недовес 40гр. гарнира (порция 120гр. вместо 160гр.)

**Выводы и предложения комиссии:**

**В срок до 08.02.2021г.:**

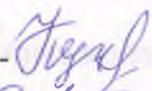
1. Приобрести необходимый запас гипохлорита.

2. Нанести маркировку на приобретённый инвентарь.

3. Строго соблюдать объём блюд согласно меню

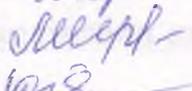
Председатель комиссии Кулмуханова Р.Ж. 

Члены комиссии:

1. Кузьмина И.А. 

2. Реймер Л.С. 

3. Маряхина Н.В. 

4. Шрамко Л.Г. 

5. Оношко И.А. 

Ознакомлен \_\_\_\_\_

заведующая столовой Қалымбет М.Ж.