

АКТ
проверки мониторинговой комиссии
школьной столовой КГУ ОШ №16

от 07 11 2023г

Состав комиссии:

1. Оралова Ж.О. – заместитель директора по ВР
 2. Бакелова Г.Т. – социальный педагог
 3. Тугай О.Н. – член родительского комитета
 4. Хамитова Б.К. - член родительского комитета
 5. Жунусова А.Т. – член родительского комитета
 6. Куйкабаева М.И. – член родительского комитета
 7. Сваричевская О.Ю. - член попечительского совета
- Мед.сестра Адайбекова Д.Н.

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню +
2. Качество готовой продукции +
3. Санитарное состояние пищеблока +
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения использования +
5. Организация приема пищи учащимися +
6. Соблюдение графика работы столовой +
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов +
8. Состояние подсобных помещений пищеблока +
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств +
10. Внешний вид сотрудников столовой +
11. Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой +
12. Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно-транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения +
13. Сроки реализации поступившей продукции +
14. Качество поступившей продукции соответствует нормам +
15. Наличие меню (есть, нет) есть
16. Наличие журналов :
 - бракеражный +
 - журнал здоровья +
 - график генеральных уборок +
 - температурного режима в холодильнике +
 - технологические карты на блюдо +
 - наличие сертификатов на продукцию +
 - список запрещенных изделий и продуктов +
 - журнал сроков реализации продуктов +
17. Условия хранения продуктов +
 - холодильник +
 - кладовая +
 - кухня +
18. Использование столового инвентаря +
19. Соответствие меню-дня, перспективному меню +
20. Причина несоответствия +
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует

Выводы и рекомендации Признать санитарно -
гигиеническое состояние пищеблока
и столовой удовлетворительным.
Вкусовые качества в норме.
Желательное оборудование рабочих,
Требования к хранению готовых
блюдов и поступающих продуктов
соблюдается. Следующую проверку
провести согласно планирования.

Директор школы ИЗ Изгулеова С.Д.



С актом ознакомлены
АКТ составлен:

- 1. Оралова Ж.О. ЖО
- 2. Бакелова Г.Т. БТ
- 3. Тугай О.Н. ТН
- 4. Хамитова Б.К. БК
- 5. Жунусова А.Т. ЖТ
- 6. Куйкабаева М.И. КИ
- 7. Сваричевская О.Ю. ОЮ
- 8. Адайбекова Д.Н. ДН

С актом ознакомлен (а) Кеев Зав. производством Жеменбетова О.