

АКТ
проверки мониторинговой комиссии
школьной столовой КГУ ОШ №16

от 03 09 2024г

Состав комиссии:

Председатель комиссии – и.о.директора школы Майтанова С.Б.

Оралова Ж.О. – заместитель директора по ВР

Бакелова Г.Т. – социальный педагог

Тугай О.Н. – член родительского комитета

Жунусова А.Т. – член родительского комитета

Фрибус А.А. – член попечительского совета

Мед.сестра

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню +
2. Качество готовой продукции +
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения использования +
5. Организация приема пищи учащимися использовано
6. Соблюдение графика работы столовой + соблюдается
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов + соблюдается
8. Состояние подсобных помещений пищеблока +
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств +
10. Внешний вид сотрудников столовой соот-ст санитар. нормам
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, перенесено в меню, ежедневное
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 3 холодильника, 1 морозильная камера
 - кладовая +
 - кухня +
18. Использование столового инвентаря + в достаточном количестве
19. Соответствие меню-дня, перспективному меню + соответ-ст
20. Причина несоответствия —
21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции (соответствует нормам, не соответствует требованиям) + соот-ст

Выводы и рекомендации приготовленные блюда соот-им
с нормами, контрольные блюда вставлены, взвешивание
проводилось. При готовке блюд персонал
пользуется спец. одеждой. Более принятые меры
открытия профилактика с использованием санитарного
средства, посещение помещения для утилизации
отходов, посещение отделения, нарушений не было.
Комиссия проверила помещение для хранения продуктов
питания, а также условия хранения. Проверка
оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию,
сочность. Проверили внешний вид сотрудников, которые
соот-им сан. нормам, ведется бланжевый журнал
и др. журналов. Меню- ежедневное сод-им нормативу
меню, утверждено и вывешено. Сумочное прод-
отобрано. Внешний вид и качество питания
соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии
и.о. директора школы

Майтанова С.Б.



С актом ознакомлены
АКТ составлен:

Оралова Ж.О.

Бакелова Г.Т.

Тугай О.Н

Жунусова А.Т.

Фрибус А.А.

Мед.сестра

С актом ознакомлен (а)

Зав.производством