

«УТВЕРЖДАЮ»

руководитель

КТУ ЦНТ №6

им. Абая Кунанбаева

И. Ж. Жиенбаев

«2023 года»



**Акт проверки
комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся
от 20.10.2023 года**

На основании приказа МОН РК от 7 декабря 2022 года № 490 «Правила организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях образования, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» и приказа школы за № 51/5 от 01.09.2023 года комиссия в составе:

Бекмагамбетова А.А.- гл.специалист ОО

Егорова Д.Е., зам.директора по ВР

Гоголевой А.И., социального педагога

Шаукебаева Б.Р., медработник

Амриева Х.З., председателя Попечительского совета школы

Хафизова Д.Б. представитель родительской общественности

провела проверку за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд.

На основании проверки:

1. качество поступающих продуктов питания соответствует норме (не соответствует) (подчеркнуть)
2. технология приготовления блюд - соблюдается (не соблюдается) (подчеркнуть)
3. холодильно-технологическое оборудование исправно (не исправно) (подчеркнуть)
4. Сроки и условия хранения продуктов и готовых блюд соблюдаются (не соблюдаются) (подчеркнуть)
5. У всех работников столовой санитарные книжки имеются (не имеются), допуск к работе проставлен (не проставлен).
6. На продукты питания (сертификаты имеются, не имеются) (подчеркнуть)

Выводы

20 октября 2023 года произведена проверка документации и санитарно-гигиенического состояния столовой. Помещение столовой, пищеблока, подсобных помещений соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Все раковины и сушиары в рабочем состоянии. Для эффективного

обеспечения школьников горячим питанием столовая оснащена оборудованием, посудой и видеонаблюдением.

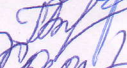
Недельное и ежедневное меню, согласованное с попечительским советом и утвержденное директором школы, имеется в наличии, расположено в доступном месте. Меню и рецептура для организации питания учащихся составлены в соответствии с рекомендациями САНПиН. Научно-обоснованное четырехнедельное меню блюд направлено на предупреждение анемии, болезней органов пищеварения, избыточной массы тела.

Внешний вид работников столовой соответствует норме. Заведены бракеражные журналы сырой и готовой продукции, журнал по контролю за качеством готовой пищи, заполняется ежедневно. Холодильные установки имеются. Контроль за состоянием термометров в них осуществляется согласно срокам проверки.

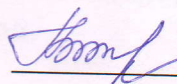
Питание учащихся осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Ежемесячно работа столовой контролируется комиссией по контролю за качеством питания учащихся. Комиссия отмечает высокий процент питающихся, качество приготовления пищи и её разнообразие.

Подписи членов комиссии:

 Бекмагамбетов А.А.
 Жиенбаев И.Ж.
 Амриев Х.З.
 Егоров Д.Н.
 Гоголева А.И.
 Хафизова Д.Б.
 Шаукебаева Б.Р.

Ознакомлен Ополинская Ю.В..

 подпись