



УТВЕРЖДАЮ:
И.о директора школы
Закирина А.М.

22.10.2024

АКТ

Проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по питанию
учащихся в КГУ «Рублевская СШ»
от 22.10.2024г

Задачи деятельности мониторинговой комиссии:

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Настоящий акт составлен в присутствии:

Закирина А.М. и.о директора школы председатель комиссии
Хайретдинова Р.Р зам по ВР, по контролю за качеством
питания;
Галиулина А.Т. – член комиссии, соц педагог школы,
Ильясова А.Б. – член комиссии, медсестра
Туякбаева А.К.- член комиссии, председатель РК
Габидуллина Р.З - повар
Акимова Е.В. - завхоз

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 22.10.2024года
была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и
обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Во время проверки в столовой присутствовали дежурные учителя, которые
следили за мытьем учащимися рук, а также за поведением детей во время
обеда. На стенде было вывешено меню на данный день, в котором указывался
средний вес каждого блюда и произведен расчет стоимости 1 порции
учащегося.
2. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с
нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на
правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
8. Проверили внешний вид работников пищеблока.
9. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой.
10. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд и салатов.

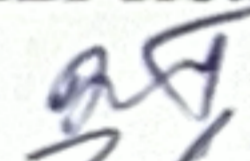




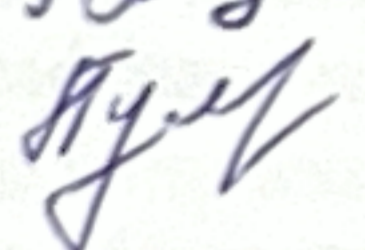
Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

Председатель комиссии и.о директора школы



Закирина А.М.

Члены комиссии

-  Хайретдинова Р.Р зам по ВР, по контролю за качеством питания;
-  Галиулина А.Т. – член комиссии, соц педагог школы,
-  Ильясова А.Б. – член комиссии, медсестра
-  Туякбаева А.К.- член комиссии, председатель РК
-  Габидуллина Р.З - повар
-  Пушкарева У.Е. - завхоз