

АКТ

Проверки школьной столовой мониторинговой комиссией по питанию
учащихся в КГУ «Рублевская СШ»
от 18.02.2025г

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
Пушкарева У.Е. - завхоз школы

Мы ниже подписавшиеся составили настоящий акт в том, что 18 .02.2025года 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.

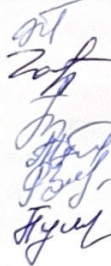
Выводы и предложения: внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

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

**Протокол комиссии по мониторингу качества питания по КГУ «Рублевская СШ»
№ 7. от 18.02.2024 г.**

Повестка дня: Отчет деятельности школьной комиссий по осуществлению
производственного контроля

Состав комиссии по мониторингу качества питания :

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
Пушкарева У.Е. - завхоз

По данному вопросу выступила Зам по ВР Хайретдинова Р.Р. Она сказала, что повседневный контроль организации питания в школе осуществляет комиссия по мониторингу качества питания. Питаются дети в 2 смены, а продолжительность 15 минут. График питания в столовой имеется, меню ежедневно утверждается и.о директором школы, питание разнообразное. Дежурные учителя дежурят за порядком в столовой. Соблюдаются санитарно-гигиенические требования. Условия для работы имеются, электроплиты, холодильники в рабочем состоянии. Моющих средств и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Работники столовой к своей работе относятся добросовестно, у всех есть санитарные книжки допуск к работе имеется. Нормы питания школьников приняты согласно Сан Пин, все необходимые журналы ведутся медиком школы. Технология приготовления соблюдается, снята проба, мясо проваренная, чай сладкий, хлеб свежий. Санитарное состояние удовлетворительное, посуда в достаточном количестве







Решили:

1. Председателю комиссии по мониторингу качества питания
- 1.1. обеспечить производственный контроль за организацией питания обучающихся, своевременное принятие мер по выявленным недостаткам.
2. Школьной медсестре Ильясовой АБ
- 2.1. регулярно рассматривать на заседании комиссии по мониторингу качества питания школы проблемные вопросы по организации питания обучающихся, в том числе по выполнению требований Сан ПиН, профилактике кишечных инфекций, сальмонеллезов, соблюдения детьми правил личной гигиены.
2. Членам комиссии вести систематический контроль за работой школьной столовой и качеством приготовления блюд.

Председатель комиссии по мониторингу качества питания:

 Закирина А.М.

Состав комиссии по мониторингу качества питания :

 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 школы

Акт проверки
Мониторинговой комиссии по качеству питания
КГУ «Рублевская СШ» от 18.02.2025 года

Цель проведения: выявление нарушений при организации питания в КГУ «Рублевская СШ»

Мы, члены мониторинговой комиссии по качеству питания :

Председатель комиссии: И.о директора школы

Члены комиссии:

Заместитель директора по ВР -Хайретдинова Р.Р.

Медицинский работник – Ильясова А.Б

Родительский комитет – Туякбаева А.К.

Психолог –Галиуллина А.Т

Завхоз школы – Пушкарева У.Е

Повар - Габидуллина Р.З.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в КГУ «Рублевская СШ»

Провели проверку условий работы школьной столовой по оценке вкусовых по оценке вкусовых качеств блюд;

претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;

На момент проверки по меню были приготовлены следующие блюда;

*М.П. "Халучи" - посылка рисовый гарнир, хлеб, кисель
"И.К. Зеченко" - каша с макаронами, хлеб, салат*

Столы накрывают за 5-7 минут до конца урока сотрудниками пищеблока. За каждым классом закреплены определенные столы.

Во время приема пищи детей в обеденном зале организовано дежурство администрации школы. Используется двухнедельное меню в соответствии нормами СанПинов. Перед входом в столовую функционирует санитарно-гигиеническая зона.

Меню ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока.

Предложения и рекомендации: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Председатель комиссии:

Закирина А.М.

Члены комиссии:

Заместитель директора по ВР

Хайретдинова Р.Р.

Медицинский работник

Ильясова А.Б.

Родительский комитет

Туякбаева А.К.

Психолог

Галиуллина А.Т

Завхоз школы

Пушкарева У.Е.

Повар

Габидуллина Р.З.

КГУ «Рублевская СШ»

Справка по итогам проверки организации горячего питания

Дата проверки 18. 02. 2025года

Цель проверки: Организация горячего питания учащихся, работа школьной столовой и санитарное состояние.

КГУ «Рублевская СШ» с 02 сентября 2024года приказом № 60 организовано горячее питание обучающихся 1-4, Всеобуч за счет средств и продуктов ИП «Хамзин», учащиеся 0, 5-11 кл за счет средств и продуктов КТ «Зенченко и К».

И.о директором школы подписан приказ:

- 1) Об организации горячего питания учащихся
- 2) О создании комиссии по мониторингу качества питания учащихся
- 3) Утвержден график дежурства администрации в столовой
- 4) График питания учащихся в столовой.

С учетом возраста учащихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими требованиями.

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет Ильясова А.Б. школьный мед работник, в том числе следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Выполняются требования к организации питьевого режима, в столовой стоят кулеры.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Выводы:

- считать работу по организации питания удовлетворительной;
- отметить хорошую организацию питания во всех классах школы.

Рекомендации:

Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:

- за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую,
- за культурой поведения во время обеда,
- санитарным состоянием столовой,
- соблюдать санитарно – гигиенические и нормативные нормы питания учащихся.

Зам директора по ВР



Хайретдинова Р.Р.