

Акт

"Акқайың ауданының білім бөлімінің Тюменка негізгі мектебі" КММ-де ыстық тамақты ұйымдастыруды тексеру қорытындысы бойынша.

По итогам проверки организации горячего питания в КГУ «Тюменская основная школа отдела образования Акқайыңского района».

Цель проверки: мониторинг соблюдения требований к организации горячего питания, проверка качества готовой продукции, соответствие меню установленным нормам, санитарное состояние пищеблока и условий хранения продуктов в школьной столовой за декабрь 2025 года.

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Батрова Е.Е. - директор

Клюева Р.И. - заместитель по ВР

Брусенцева Д.Р. - социальный педагог

Кезик А.М. - завхоз школы

Пейт Т.Я. - повар школы

Крушельницкий И.И. - председатель попечительского совета

Кевишева В.В. - представитель родительского комитета

Яковлева Е.А. - член попечительского совета

Мониторинг горячего питания включал проверку качества готовой продукции и оценку условий организации питания в школьной столовой.

Суточная проба продуктов питания, соответственно нормам:

Суточные пробы отбираются и хранятся в установленном порядке, рецпим и сроки соблюдаются.

Соответствие меню:

Новое меню внедрено своевременно, состав и состав блюд соответствует нормам питания обучающихся.

Проверка посуды на наличие сколов:

Посуда пригодна к использованию, повреждений не выявлено.

Наличие запрещенных продуктов:

Продукты из списка запрещенных - отсутствуют.

Соблюдение правил товарного соседства продуктов питания:

Правила товарного соседства и раздельного хранения соблюдаются.

Наличие сертификатов:

Сертификаты, подтверждающие качество продуктов, документально и имеются в наличии.

Санитарные условия, маркировка инвентаря:

Инвентарь промаркирован, условия пищеблока и обеденного зала соответствует санитарным требованиям, мытье и дезинфекция используются.

Выводы:

Организованная горячая пища. В декабре 2015г. осуществ-
ляется на должном уровне. Отмечается успешный ввод
обновленного сезонного меню. Процесс питания внедрен
системно, качество блюд нового меню соответствует требованиям.

Рекомендовано исправить:

Продолжить ежедневной контроль качества блюд и
соблюдение норм выхода порций по новому меню.
Проводить периодический опросы обратной связи от
обучающихся и родителей относительно качества
блюд обновленного меню.

Батрова Е.Е.

Клюева Р.И.

Кезик А.М.

Брусенцева Д.Р.

Пейт Т.Я

Крушельницкий И.И.

Кевишева В.В.

Яковлева Е.А.

Васильев

Мухоморова

Козлова

Александрова

Крушельницкий

Кевишева

Яковлева