

Акт

"Аккайың 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 Аккайынского 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 март 2026 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 отобраны в полном объеме, маркировка и условия хранения соблюдаются, ведется турном учет. Нарушений не выявлено.

Соответствие меню:

Меню соответствует утвержденному перспективному сезонному меню и санитарным нормам. Объем блюд и ассортимент соблюдается.

Проверка посуды на наличие сколов:

Посуда проверена, сколов и трещин не обнаружено. Санитарное состояние удовлетворительное.

Наличие запрещенных продуктов:

Запрещенного продукта питания в наличии не выявлено.

Соблюдение правил товарного соседства продуктов питания:

Правила товарного соседства соблюдаются. Продукты хранятся раздельно в соответствии с требованиями санитарных норм, температурный режим соблюдается.

Наличие сертификатов:

В наличии имеются сертификаты соответствия о качестве на все виды продукции. Сроки годности соблюдены.

Санитарные условия, маркировка инвентаря: Санитарное состояние помещений удовлетворительно. Инвентарь маркирован. Уборочный инвентарь имеет соответствующую маркировку и хранится в специальном отведенном месте.

Выводы: Опросившая питателья соответствуют установленным санитарно-эпидемиологическим нормам и требованиям СанПиН. Грубая нарушений не выявлено. Рекомендации дается своевременно.

Рекомендовано исправить:

Рассмотреть вопрос о обновлению маркировки для улучшения эстетического вида. Увеличить периодичность контроля за качеством проведения генеральной уборки пищеблока. Продолжить работу в установленном режиме.

Батрова Е.Е.

Клюева Р.И.

Кезик А.М.

Брусенцева Д.Р.

Пейт Т.Я

Крушельницкий И.И.

Кевишева В.В.

Яковлева Е.А.

















