

Тамактану сапасын бакылау
АКТ № 16
мониторинга качества питания

Күні/Дата: 30.01.2025

Білім беру ұйымы: "№98 мектеп – лицей"

Организация образования: «Школа – лицей №98»

Қызмет жеткізушісі/Поставщик услуги:

700 сәсқирел ПИТ

Комиссия құрамында/Комиссия в составе:

Т.М. И.А. Мамасов - Тосеменов М.А.
С.С. педагог - Кемесев К.С.

Мектеп асханасын келесі параметрлер бойынша тексерді:
Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель/ Көрсеткіш	сәйкес келеді соответствует	сәйкес емес не соответствует
Мәзір сәйкестігі-перспектива.Мәзір		
Соответствие меню-перспект. Меню	сәйкес келеді	
Асхананың жұмыс кестесін сақтау		
Соблюдение графика работы столовой	сәйкес келеді	
Оқушылардың тамактану кестесі		
График питания учащихся	имеет	
Тегін мәзірге бекітілген баға		
Утвержденный прайс на свободное меню	имеет	
Ішу режимі/Питьевой режим	есб	
Дайын өнімнің сапасы/Качество готовой продукции	есб	
Бақылау тағамының болуы/Наличие контрольного блюда	имеет	
Контрольное взвешивание/ Бақылау салмағы	есб	
Отырғызу орындарының саны/Количество посадочных мест	250	
Қол жууға арналған раковиналардың саны		
Количество раковин для мытья рук	20	
Сабынның болуы/Наличие мыла	есб	
Кептіргіштердің болуы/Наличие сушилок	имеет	
Жиһаздың жағдайы/Состояние мебели	удовлет.	
Ыдыс-аяқтың жағдайы/Состояние посуды	не соответствует	
Залдың санитарлық жағдайы/Санитарное состояние зала	хорошо	
Жұғыш заттар/Моющие средства	имеет	
Тамақ қалдықтарын жинауға арналған ыдыстар		
Емкості для сбора пищевых отходов	имеет	
Сорғыштың күйі/Состояние вытяжки	удовлет.	
Мормен расталған буфеттегі баға		
Прайс в буфете, заверенный печатью	имеет	
Баға белгілерінің болуы/Наличие ценников	имеет	
Буфеттің санитарлық жағдайы/Санитарное состояние буфета	хорошо	
Асхана қызметкерлерінің сыртқы түрі		
Внешний вид сотрудников столовой	сәйкес келеді	

Тексеру нәтижесінде мыналар анықталды/В результате проверки

установлено: 18 ммееет проверка санитарное -
сәйкес келеді асхананың қорына, асхананың
ежедневное мытье поверхностей соответствует
персональному. соответствует в комнате
мытье и дезинфекция. проследить
за качеством продукции обеспечивается
в соответствии с требованиями.

Комиссия мүшелері/Члены

комиссии:

Т.М. И.А. Мамасов - Тосеменов М.А. -
С.С. педагог - Кемесев К.С.

АКТ №15
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
качества питания

от «17» января 2025 года

Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

Калиева Г.А- зам. директора по ВР
Ташенова М.А. – Зам по нач.классам
Хожан А.- медработник
Калиева Н.С-соц.педагог

составили настоящий акт в том, что 17.01.2025 года в 14.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой на 17 января 2025 года установлено четырехнедельное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (Брюки с рубашкой белого цвета, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допущены лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Хожан А.

С актом ознакомлены:

Калиева Г.А- зам. директора по ВР
Ташенова М.А. – Зам по нач.классам
Ходжа А.- медработник
Калиева Н.С-соц.педагог

Заведующая столовой:

АКТ № 14

Проверки организации питания в школьной столовой

2024-2025 учебном году.

От 13.01.2025 года

Цель контроля: организация питания учащихся; наличие документов по организации питания и правильность их оформления;

Задачи:

- уточнить охват питанием детей
- изучить ассортимент предлагаемой продукции в школьной столовой;
- проконтролировать санитарное состояние обеденного зала.

В ходе проверки комиссия установила:

Практически все дети получают горячее питание.

1. Наибольший охват организованным горячим питанием показывают начальные классы, дети из социально-незащищенных семей
2. Качество питания - съели более половины
3. С целью увеличения охвата детей школьным питанием используется несколько способов организации питания: свободный выбор блюд; дополнительное питание (выпечка, салаты). Ассортимент продуктов питания и продукции расширен, качество блюд соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей столовой и медицинским работником школы, проводится бракераж готовой продукции;
4. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено;
5. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами
6. Меню для детей доступно, на раздаче видны все блюда. Имеются контрольные порции.
7. На момент проверки, в обеденном зале чисто Столы заранее накрываются работниками столовой, Столовые приборы чистые.

Рекомендации:

С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец инвентаря.

Члены комиссии :

Зам по ВР :

Соц.педагог: