

Акт
по итогам проверки организации горячего питания в
КГУ «Келлеровская средняя школа имени Героя Советского Союза
И.М. Бережного»

Цель проверки: Проверить готовность пищеблока на 2024-2025 учебный год

Срок проверки: 05 сентября 2024 год

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Каппасова Р.Ю.- заместитель директора по ВР

Копенова А.К. – Председатель Попечительского совета

Гольчевская М.В. -Председатель родительского комитета

Корасев А.А.. –Арендатор школьной столовой

Юхновец Г.Л. –Медицинский работник

Абдрахманова Г.Б.. Тамина К.Ж. –социальные педагоги

Комиссия по мониторингу горячего питания провела проверку готовности школьной столовой к учебному году.

Питание в школе организовано в соответствии с Приказом по школе № 29-2 27.08.2024г. «Об организации горячего питания».

На заседании были утверждены режим питания школьников, график работы школьной столовой. Рассмотрено меню. Был разработан и утвержден план работы мониторинговой группы на 2024-2025 учебный год. Все члены комиссии ознакомились с разработанным планом. Уголок здоровья имеется, оформлен. Обеспечено оказание государственной услуги по предоставлению бесплатного и льготного питания учащихся из социально незащищенных категорий. Списки имеются.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Выводы и рекомендации: питьевой режим организован, условия хранения поступающих продуктов соблюдены, сертификаты соответствия имеются, есть вся необходимая документация, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, все сотрудники прошли медицинский осмотр.

Школьная столовая готова к учебному году.

Каппасова Р.Ю. заместитель директора по ВР

Копенова А.К. Председатель Попечительского совета

Гольчевская М.В.-Председатель родительского комитета

Корасев А.А. –Арендатор школьной столовой

Юхновец Г.Л. –Медицинский работник

Абдрахманова Г.Б., Тамина К.Ж. –социальные педагоги

И.О.директора школы Каппасова Р.Ю.

ПРОТОКОЛ № 1
заседания бракеражной комиссии
КГУ «Желлеровская средняя школа имени Героя
Советского Союза И.М. Бережного»

от 09.09.2024 год

Присутствовало: 7 человек

Председатель комиссии: Каппасова Р.Ю., и.о директор школы

Члены комиссии:

Тамина К.Ж. социальный педагог

Юхновец Г.Л. медицинский работник школы

Абдрахманова Г.Б. социальный педагог

Зилинска Т.Б Заместитель директора по ВР

Копенова А.К председатель Попечительского Совета (по согласованию)

Гольчевская М.Э председатель родительского комитета

Работа регламентируется положением о бракеражной комиссии.

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете.

2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.

Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания.

ХОД ЗАСЕДАНИЯ:

По первому вопросу слушали Юхновец Г.Л., медработник школы, с информацией о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд. Она сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Решили:

Членам бракеражной комиссии оценку качества блюд и кулинарных изделий продолжать регулярно заносить в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы, оформлять подписями членов комиссии.

Срок исполнения: постоянно.

Исполнитель: члены бракеражной комиссии

По второму вопросу слушали шеф-повара ИП «Корасев» Янковскую Е.П. о соблюдении требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Единое, утвержденное меню выполняется полностью, оценка приготовления блюд хорошая. Проверена правильность кулинарной обработки пищи, которая соответствует норме. При приготовлении пищи пищевые добавки не используются.

Слушали Абдрахманову Г.Б., социального педагога, о качестве продукции, реализуемой через буфет. Она отметила, что хлебобулочные изделия, отпускаемые детям, свежие. Ассортимент выпечки разнообразен: пирожки с разнообразной начинкой, ватрушки, булочки. Из напитков отпускаются натуральные соки, чай. Санитарно-гигиенические условия хранения продуктов в буфете соответствуют требованиям.

Решили:

Шеф-повару, ежедневно в течение рабочего дня контролировать процесс приготовления пищи и порционные блюда.

Срок исполнения: постоянно
Исполнитель: Янковская Е.П.

По третьему вопросу также слушали Копенова А.К. ППС школы, о соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. Он сообщил, что санитарно-гигиенические требования к хранению полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой соблюдаются. Постоянно ведется следующая документация: бракеражный журнал готовой продукции и журнал скоропортящихся продуктов.

Решили:

Юхновец Г.Л. медработнику школы, регулярно контролировать заполнение бракеражного журнала готовой продукции и журнала скоропортящихся продуктов.

Срок исполнения: постоянно
Исполнитель: Юхновец Г.Л.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Секретарь бракеражной комиссии



Каппасова Р.Ю

Юхновец Г.Л.
Абдрахманова Г.Б.
Зилинская Т.Б.
Гольчевская М.Э
Копенова А.К.
Тамина К.Ж.

Акт
по итогам проверки организации горячего питания в
КГУ «Келлеровская средняя школа имени Героя Советского Союза
И.М. Бережного»

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания.

Срок проверки: 11 сентября 2024год

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Каппасова Р.Ю.- заместитель директора по ВР

Копенова А.К. – Председатель Попечительского совета

Гольчевская М.В. -Председатель родительского комитета

Корасев А.А. –Арендатор школьной столовой

Юхновец Г.Л. –Медицинский работник

Абдрахманова Г.Б., Тамина К.Ж. –социальные педагоги

мониторингу горячего питания провела проверку качества готовой продукции и организацию питания в школьной столовой

Суточная проба продуктов питания проводится ежедневно. Хранится в холодильнике не более 24 часов. Весовая норма соответствует меню. Сроки хранения продуктов соблюдаются. Условия хранения продуктов соблюдены. так как в столовой имеется отдельный цех для хранения продуктов. Питьевой режим в школе организован. Кипяченая вода налита в чайнике в доступном месте.

все сертификаты (электронно) на продукцию имеются.

Для мытья рук установлены раковины. Проверка посуды на наличие сколов: не обнаружено. Имеется перспективное меню на неделю заверенное директором. Запрещенных продуктов не обнаружено.

Выводы: Рекомендовано исправить некоторые несоответствия, а именно:

1. Приобрести все соответствующие сертификаты на продукты питания.

Каппасова Р.Ю. заместитель директора по ВР

Копенова А.К. Председатель Попечительского совета

Гольчевская М.В. -Председатель родительского комитета

Корасев А.А.-Арендатор школьной столовой

Юхновец Г.Л. –Медицинский работник

Абдрахманова Г.Б., Тамина К.Ж. –социальные педагоги

И.О.директора школы Каппасова Р.Ю.

Акт
по итогам проверки организации горячего питания в
КГУ «Келлеровская средняя школа имени Героя Советского Союза
И.М. Бережного»

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания.

Срок проверки: 04 октября 2024 год

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Каппасова Р.Ю.- заместитель директора по ВР

Копенова А. К.– Председатель Попечительского совета

Гольчевская М.В.-Председатель родительского комитета

ИП «Ратмир» Исин О.А. –Арендатор школьной столовой

Юхновец Г.Л. –Медицинский работник

Абдрахманова Г.Б., Тамина К.Ж. –социальные педагоги

Составили настоящий акт в том, что была
проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Школьную столовую арендует ИП «Ратмир» Исин О.А.

В ходе проверки выявлено:

Школьной столовой было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Обнаружены незначительные расхождения в предложенном меню на каждый день и перспективном меню.

Учащиеся не привлекаются 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 одеждой (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.

С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. При проверке недостатков не обнаружено.

Выводы: Рекомендовано исправить некоторые несоответствия, а именно:

1. Исправить несоответствие меню. Соблюдать порядок перспективного меню с меню на каждый день, стараясь не заменять блюда с одного на другое.

Каппасова Р.Ю. заместитель директора по ВР

Копенова А.К. Председатель Попечительского совета

Гольчевская М.В. -Председатель родительского комитета

ИП «Ратмир» Исин О.А.–Арендатор школьной столовой

Юхновец Г.Л. –Медицинский работник

Абдрахманова Г.Б., Тамина К.Ж. –социальные педагоги

И.о.директора школы Каппасова Р.Ю.

Акт
по итогам проверки организации горячего питания
в КГУ «Келлеровская средняя школа имени Героя Советского Союза
И.М. Бережного»

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания.

Срок проверки: 04 ноября 2024 год

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Каппасова Р.Ю.- заместитель директора по ВР

Копенова А.К.- Председатель Попечительского совета

Гольчевская М.В.-Председатель родительского комитета

ИП «Ратмир» Исин О.А.-Арендатор школьной столовой

Юхновец Г.Л. –Медицинский работник

Абдрахманова Г.Б.. Тамина К.Ж. –социальные педагоги

Мониторингу горячего питания провела проверку качества готовой продукции и организацию питания в школьной столовой .

Суточная проба продуктов питания, соответствует нормам

Меню, предложенное на каждый день соответствует перспективному меню, утвержденное директором.

При проверке посуды на наличие сколов не обнаружено.

Запрещенных продуктов в наличии нет. Соблюдения правил товарного соседства продуктов питания в норме. Все сертификаты на продукты питания имеются в наличии.

Санитарные условия, маркировка инвентаря соответствуют норме.

Каппасова Р.Ю. заместитель директора по ВР

Копенова А.К. Председатель Попечительского совета

Гольчевская М.В.-Председатель родительского комитета

ИП «Ратмир» Исин О.А.-Арендатор школьной столовой

Юхновец Г.Л. –Медицинский работник

Абдрахманова Г.Б., Тамина К.Ж. –социальные педагоги

И.о.директора школы Каппасова Р.Ю.

Акт
по итогам проверки организации горячего питания в
КГУ «Келлеровская средняя школа имени Героя Советского Союза
И.М. Бережного»

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания.

Срок проверки: 05 декабря 2024 год

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Батырбекова А.П.- заместитель директора по ВР

Копенова А.К. – Председатель Попечительского совета

Мукушева А.С.-Председатель родительского комитета

ИП «Ратмир» Исин О.А.–Арендатор школьной столовой

Юхновец Г.Л. –Медицинский работник

Абдрахманова Г.Б.. Тамина К.Ж. –социальные педагоги

Мониторингу горячего питания провела проверку качества готовой продукции и организацию питания в школьной столовой

Суточная проба продуктов питания, соответствие нормам:

Соответствие меню:

Проверка посуды на наличие сколов:

Наличие запрещенных продуктов:

Соблюдения правил товарного соседства продуктов питания:

Наличие сертификатов:

Санитарные условия, маркировка инвентаря:

Прочие замечания :

Выводы:

Батырбекова А.П.. заместитель директора по ВР

Копенова А.К. Председатель Попечительского совета

Мукушева А.С. -Председатель родительского комитета

ИП «Ратмир» Исин О.А.–Арендатор школьной столовой

Юхновец Г.Л. –Медицинский работник

Абдрахманова Г.Б., Тамина К.Ж. –социальный педагог

И.о. директора школы Каппасова Р.Ю.

