

Акт № 1

готовности пищеблока к новому 2024-2025 учебному году
от 28 августа 2024 года.

Комиссия в составе и.о.директора школы Баймышевой Ж.Ж., зам. директора по ВР Кожамсугуровой А.К., завхоза школы Кабельской О.Е, соцпедагога Калиевой М.Н. и представителя родительской общественности, члена Попечительского Совета Казмагамбетовой Е.А провела проверку готовности пищеблока к новому учебному году и установила:

Столовый зал

В столовой 36 посадочных мест. Количество детей, которые будут питаться - 33.

Из них учащихся 1-4 классов – 13

Детей, отдельных категорий, подлежащих бесплатному питанию-2

Детей, питающихся за счет спонсоров- 18.

Имеются отдельные посадочные места (маленькие обеденные столы со стульями) для воспитанников пришкольного детского сада. Вся мебель новая.

В зале, при входе. имеются умывальники с центральным водоснабжением, электрическая сушилка для рук, бумажные салфетки в нужном количестве, жидкое мыло. Все в рабочем состоянии.

Пищеблок и его оборудования.

1. Электрические плиты-2 штуки по 4 камфорки (в исправном состоянии). Установлены с заземлением.
2. Электрическая мясорубка –в рабочем состоянии
3. Электродуховка с 2 камфорками сверху – в рабочем состоянии
4. Электрический бойлер с объемом 100 литров- в рабочем состоянии
5. 6 железных разделочных столов
6. Ванна для замачивания посуды
7. Железные стеллажи для посуды
8. Весы для продуктов

Имеется посуда для еды в необходимом количестве: тарелки стеклянные, ложки, бокалы. Имеются необходимые моющие средства для посуды. Также имеются и работают два холодильника, морозильная камера.

В пищеблоке два работника: повар и кухонный работник. Медкомиссию прошли, есть санитарные книжки и доступ к работе. Они прошли инструктаж по электробезопасности.

На основании проведенного осмотра пищеблока и его оборудования, ознакомления с документацией работников пищеблока, комиссия приняла **решение:**

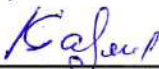
Считать пищеблок готовым к приему учащихся и воспитанников в новом 2024-2025 учебном году.

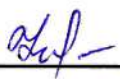
Рекомендации : с начала учебного года ежедневно следить за санитарным состоянием кухонной посуды и инвентаря, соблюдать санитарно-гигиенические требования в пищеблоке и столовой.

Комиссия:

И.О. директора школы  Баймышева Ж.Ж.

Зам директора по ВР  Кожамсугурова А.К.

Член Попечительского Совета  Казмагамбетова Е.А.

Соцпедагог  Калиева М.Н.

Завхоз школы:  Кабельская О.Е



КГУ «Кайрактинская основная школа – детский сад»

Акт № 2

проверки школьной столовой комиссией по мониторингу за качеством
питания
от 11.09.2024г.

В целях обеспечения условий для организации питания обучающихся на основании школьного приказа № 111 от 02.09.2024 г. созданная комиссия в составе:

Баймышева Ж.Ж. – председатель комиссии, и.о.директора школы,
Казмагамбетова Е.А. – член попечительского совета,
Кожамсугурова А.К. – ЗДВР
Сарина З.Т. – медицинская сестра,
Кабельская О.Е. – завхоз
провела проверку школьной столовой.

В ходе проверки выявлено, что:

1.В школе обучается 33 учащихся. Бесплатным питанием охвачены учащиеся начальных 1-4 классов, в количестве 13 человек и двое учащихся 5-9 классов из категории: сирота – 1, ОБПР – 1.

Созданы условия для организации горячего питания в школе. Столовая работает согласно утвержденному графику. Оборудована на 36 посадочных мест, (6 столов по 6 стульев) , оснащена необходимым оборудованием, посудой.

2.Меню на день проверки:

Биточка мясная с отварной гречкой.
Компот из сухофруктов.
Хлеб. Яблоко.

Технология приготовления блюд соблюдается. Нарушений при закладке блюд не выявлено. Рацион питания учащихся строится по перспективному меню.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Завтрак приготовлен согласно утвержденному меню, отклонений от меню нет. Предлагаемые блюда имеют приятный запах. При входе в столовую дети моют руки. Имеются жидкое мыло, бумажные полотенчатые салфетки. Дети с удовольствием питаются, умеют пользоваться столовыми приборами.

3. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Маркировка кухонного инвентаря соответствует. Производственные столы и разделочные доски промаркированы и применяются по назначению.

4. В помещении чисто. Столовая и кухонная посуда хранится в соответствии с требованиями. Столы чистые, посуда вымыта, без сколов. Чистящие средства имеются в наличии. Осуществляется постоянный контроль за состоянием столов в обеденном зале. В целом помещение чистое, уютное. Работники пищеблока работают в спецодежде, прошли своевременно медицинский осмотр,

5. В столовой организовано дежурство учителей, приём пищи осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Вывод: санитарное состояние столовой удовлетворительное, созданы соответствующие условия для организации питания.

Рекомендации и предложения:

1. Работникам пищеблока продолжать работу по соблюдению санитарных норм в соответствии с требованиями



Председатель комиссии

Баймышева Ж.Ж..

Члены комиссии:

Казмагамбетова Е.А.

Кожамсугурова А.К

Сарина З.Т.

Кабельская О.Е.

КГУ «Кайрактинская основная школа – детский сад»

Акт № 3

проверки школьной столовой комиссией по мониторингу за качеством
питания
от 18.10.2024г.

В целях обеспечения условий для организации питания обучающихся на основании школьного приказа № 111 от 02.09.2024 г. созданная комиссия в составе:

Баймышева Ж.Ж. – председатель комиссии, и.о.директора школы,
Казмагамбетова Е.А. – член попечительского совета,
Кожамсугурова А.К. – ЗДВР
Сарина З.Т. – медицинская сестра,
Кабельская О.Е. – завхоз
провела проверку школьной столовой.

В ходе проверки выявлено, что:

1. Из 33 учащихся школы бесплатным питанием охвачены учащиеся начальных 1-4 классов, в количестве 13 человек и двое учащихся 5-9 классов из категории: сирота – 1, ОБПР – 1.

Созданы условия для организации горячего питания в школе. Работники пищеблока прошли медицинский осмотр, имеют доступ к работе. В столовой чисто. Столовая работает согласно утвержденному графику. Оборудована на 36 посадочных мест, оснащена новыми обеденными столами и стульями, посудой.

2. Меню на день проверки:

Жаркое по домашнему
Салат витаминный
Лимонный напиток, хлеб

Рацион питания учащихся строится по перспективному меню. В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Завтрак приготовлен согласно утвержденному меню, отклонений от меню нет.

Технология приготовления блюд соблюдается. При проверке закладки блюд нарушений блюд не наблюдалось. Предлагаемые блюда имеют вкусный запах, приятный внешний вид. Соблюдаются санитарно – гигиенические требования: при входе в столовую дети моют руки. Для этого имеются жидкое мыло, бумажные полотенчатые салфетки, работает электросушилка

для рук. Дети с удовольствием питаются, умеют пользоваться столовыми приборами.

3. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Маркировка кухонного инвентаря соответствует. Производственные столы и разделочные доски промаркированы и применяются по назначению.

4. В помещении чисто. Столовая и кухонная посуда хранится в соответствии с требованиями. Столы чистые, посуда вымыта, без сколов. Чистящие средства имеются в наличии. Осуществляется постоянный контроль за состоянием столов в обеденном зале. В целом помещение чистое, уютное. Работники пищеблока работают в спецодежде,

5. В столовой организовано дежурство учителей, приём пищи осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Вывод: санитарное состояние столовой удовлетворительное, созданы соответствующие условия для организации питания.

Рекомендации и предложения:

1. Работникам пищеблока и медсестре школы продолжать работу по соблюдению санитарных норм в соответствии с требованиями.

Председатель комиссии



Члены комиссии

 Баймышева Ж.Ж..

✓  Казмагамбетова Е.А.

 Кожамсугурова А.К

 Сарина З.Т.

 Кабельская О.Е.

КГУ «Кайрактинская основная школа – детский сад»

АКТ № 4

проверки школьной столовой комиссией по мониторингу за качеством
питания

от 01.11.2024г.

В целях обеспечения условий для организации питания обучающихся на основании школьного приказа № 111 от 02.09.2024 г. созданная комиссия в составе:

Баймышева Ж.Ж. – председатель комиссии, и.о.директора школы,
 Кожамсугурова А.К. – ЗДВР
 Сарина З.Т. – медицинская сестра,
 Кабельская О.Е. – завхоз
 Казмагамбетова Е.А- член попечительского совета (болеет)
 провела проверку школьной столовой.

Цель проверки: выявление и использование просроченных продуктов, готовность школьной столовой к работе после осенних каникул.

В ходе проверки выявлено, что:

Столовая работает согласно утвержденному графику. В течение осенних каникул проведена генеральная уборка пищеблока и обеденного зала. На момент проверки в складе хранения продуктов, просроченных и непригодных к использованию не обнаружено. Осуществляется прием вновь поступивших продуктов от поставщика.

Председатель комиссии

Баймышева Ж.Ж..

Члены комиссии:

Кожамсугурова А.К

Сарина З.Т.

Кабельская О.Е.

КГУ «Кайрактинская основная школа–детский сад»

Акт № 5

проверки школьной столовой комиссией по мониторингу за качеством
питания

от 18.11.2024г.

В целях обеспечения условий для организации питания обучающихся на основании школьного приказа № 111 от 02.09.2024 г. созданная комиссия в составе:

Баймышева Ж.Ж.–председатель комиссии, и.о.директора школы,

Казмагамбетова Е.А.–член попечительского совета,

Кожамсугурова А.К.–ЗДВР

Сарина З.Т.–медицинская сестра,

Кабельская О.Е.–завхоз

провела проверку школьной столовой.

В ходе проверки выявлено, что:

1.Из 35 учащихся школы бесплатным питанием охвачены учащиеся начальных 1-4 классов, в количестве 15 человек и двое учащихся 5-9 классов из категории: сирота–1, ОБПР–1.

Созданы условия для организации горячего питания в школе. Работники пищеблока прошли медицинский осмотр, имеют доступ к работе. В столовой чисто. Столовая работает согласно утвержденному графику. Оборудована на 36 посадочных мест, оснащена новыми обеденными столами и стульями, посудой. Соблюдаются санитарно-гигиенические требования: при входе в столовую дети моют руки. Для этого имеются жидкое мыло, бумажные полотенчатые салфетки, работает электросушилка для рук. Дети с удовольствием питаются, умеют пользоваться столовыми приборами.

2.Меню на день проверки:

Тефтели мясные с соусом.

Гарнир: макароны отварные

Чай с сахаром

Хлеб, яблоко

Рацион питания учащихся строится по перспективному меню. В обеденном зале вывешено ежедневное меню. Завтрак приготовлен согласно утвержденному меню, отклонений от меню нет.

При проверке выяснилось, что технология приготовления блюд не нарушается. Приготовленные блюда имеют вкусный запах, приятный внешний вид.

3. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Маркировка кухонного инвентаря соответствует. Производственные столы и разделочные доски промаркированы и применяются по назначению.

4. В помещении чисто. Столовая и кухонная посуда хранится в соответствии с требованиями. Столы чистые, посуда вымыта, без сколов. Чистящие средства имеются в наличии. Осуществляется постоянный контроль за состоянием столов в обеденном зале. В целом помещение чистое, уютное. Работники пищеблока работают в спецодежде,

5. В столовой организовано дежурство учителей, приём пищи осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором школы.

Вывод:

санитарное состояние столовой удовлетворительное, созданы соответствующие условия для организации питания.

Председатель комиссии



Баймышева Ж.Ж..

Члены комиссии

Казмагамбетова Е.А.

Кожамсугурова А.К

Сарина З.Т.

Кабельская О.Е.