

Акт

по итогам проверки организации горячего питания в
КГУ «Общеобразовательная школа № 21»

Цель проверки: Проверка качества продуктов питания

Дата проверки: 19.11.2024 года

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Шагабутдинова Н.С. – директор школы

Кенжебаева С.Д. - заместитель директора по ВР

Бекишева А.А.- медицинский работник

Бертаева З.А. - социальный педагог

Вострикова Т.В. – член попечительского совета

Мезенцев А.Д. — председатель попечительского совета.

Бракеражной комиссией была осуществлена проверка школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Меню на 19.11.2024

Салат витаминный

Биточки мясные, соус красный основной

Гречка отварная

Кисель – плодово ягодный

Хлеб

Результаты проверки школьного меню и условий хранения продуктов

В ходе проверки школьной столовой было установлено, что в целом меню и условия хранения продуктов соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям. Продукты хранятся в чистых помещениях с соблюдением всех гигиенических норм, оборудование регулярно очищается и дезинфицируется.

Однако выявлены следующие нарушения: в расходных накладных на масло "Янтарное семечка", объемом 5 литров, и масло "Станичное", 72%, массой 5 кг (монолит), отсутствуют наименования поставщика и покупателя, а также печати. Аналогичные нарушения обнаружены в накладной на куриное филе (грудинка), где также отсутствуют сведения об организации и необходимые печати. Данные недостатки нарушают требования законодательства о документообороте.

На стенде в обеденном зале размещено утвержденное директором школы меню, в котором указаны наименования блюд и их вес в граммах. Остальные продукты соответствуют предъявляемым требованиям и сопровождаются необходимыми сертификатами. Столовая оборудована маркированной посудой и инвентарем, а также электронными весами, обеспечивающими точное измерение массы.

Для поддержания санитарного состояния столы после каждого приема пищи обрабатываются дезинфицирующими средствами. Таким образом, несмотря на выявленные нарушения в оформлении накладных, общая организация работы столовой соответствует санитарным нормам.

Выводы:

В школьной столовой в целом соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования: продукты хранятся в надлежащих условиях, оборудование регулярно очищается, и санитарная обработка помещений выполняется в полном объеме.

Организация питания соответствует нормам, меню утверждено директором школы, продукты (за исключением указанных в нарушениях) имеют все необходимые сертификаты.

Основным нарушением является несоответствие в оформлении расходных накладных на отдельные продукты питания, что свидетельствует о недостаточном контроле за поставщиками продуктов

Рекомендации:

Усилить контроль за оформлением документации на поставляемые продукты питания. Все накладные должны содержать:

- 1.наименование поставщика и покупателя,
- 2.печати обеих сторон,
- 3.сведения об организации.

Провести дополнительный инструктаж с ответственными лицами.
Обратиться к поставщикам для устранения недостатков в документах на масло "Янтарное семечка", масло "Станичное" и куриное филе, а также запросить их корректные копии.

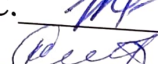
Регулярно проверять всю входящую документацию на соответствие требованиям законодательства.

Продолжить поддерживать высокий уровень санитарной обработки помещений и оборудования, а также строгий контроль за соблюдением гигиенических норм персоналом.

Организовать постоянный контроль за документацией в столовой для своевременного выявления и устранения подобных нарушений в будущем.

Эти меры помогут устранить выявленные недостатки и повысить общий уровень контроля за организацией питания.

Комиссия:

Шагабутдинова Н.С. 
Кенжебаева С.Д. 
Бекишева А.А. 
Бертаева З.А. 
Мезенцев А.Д. 
Вострикова Т.В. 