

Акт

КГУ «№21 жалпы білім беретін мектеп»

Мектептегі ыстық тамақтың ұйымдастырылуын тексеру нәтижелері бойынша акт

Тексеру мақсаты: Тамақ өнімдерінің сапасын тексеру

Тексеру күні: 06.12.2024 жыл

Тексеру комиссиясының құрамы:

- Шагабутдинова Н.С. – мектеп директоры
- Кенжебаева С.Д. – тәрбие ісі жөніндегі директордың орынбасары
- Бекишева А.А. – медицина қызметкері
- Бертаева З.А. – әлеуметтік педагог
- Минина В.В. – қамқоршылық кеңесінің мүшесі
- Голубева Е.А. – қамқоршылық кеңесінің мүшесі

Бракераждық комиссия мектеп асханасына тексеру жүргізді.

Тексеру барысында анықталғаны:

06.12.2024 күнгі ас мәзірі:

- Тауық етінен палау
- Өсімдік майындағы көкөніс салаты
- «Витаминді» сусыны
- Нан

Мектеп мәзірі мен өнімдерді сақтау шарттарын тексеру нәтижелері:

1. Асхананың санитарлық жағдайы:

- Асхананың ас залында кір, майлы қасықтар анықталды, бұл санитарлық талаптарға сәйкес келмейді. Құрал-жабдықтарды пайдаланғаннан кейін дұрыс тазартпаудың нәтижесінде бұл санитарлық нормаларды бұзу болып табылады.

2. Құжаттар:

- Алдыңғы тексеру кезінде анықталған ескертулер жойылмаған. «Янтарное семечка» майы (5 л), «Станичное» майы (5 кг, монолит) және тауық еті (төс еті) бойынша шығыс шот-фактураларында:

- Жеткізуші мен сатып алушының атауы;
- Екі тараптың мөрлері;
- Ұйым туралы мәліметтер жоқ.

3. Жалпы санитарлық жағдай:

- Өнімдер таза бөлмелерде санитарлық-гигиеналық нормаларды сақтай отырып сақталады.

- Құрал-жабдықтар үнемі дезинфекцияланады, инвентарь таңбаланған.

- Мектеп директоры бекіткен мәзір көрнекті жерде орналастырылған.

Қорытындылар:

1. Мектеп асханасы өнімдерді сақтау және құрал-жабдықтарды ұйымдастыру бойынша санитарлық нормаларға жалпы сәйкес келеді, алайда анықталған кемшіліктерді тез арада жою қажет.

2. Негізгі мәселелер:

- Ас құралдарын санитарлық өңдеу ережелерінің бұзылуы (кір қасықтар).

- Құжат айналымындағы кемшіліктер (шығыс шот-фактураларды дұрыс рәсімдеуге қатысты ескертулер жойылмаған).

Ұсынымдар:

1. Ас құралдарын санитарлық өңдеу сапасын бақылауды күшейту.

2. Асхана қызметкерлерін гигиена мәселелері бойынша қосымша оқытуды ұйымдастыру.

3. «Янтарное семечка» майы, «Станичное» майы және тауық еті бойынша шығыс шот-фактураларына қатысты жеткізушілерден тиісті құжаттарды талап ету.

4. Барлық келіп түскен құжаттарды заңнаманың талаптарына сәйкестігін тексеруді тұрақты түрде жүзеге асыру.

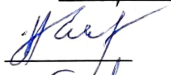
5. Асхана қызметкерлерінің санитарлық нормаларды сақтауын жоспардан тыс тексеру жүргізу.

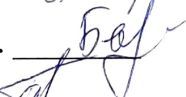
Қорытынды:

Анықталған кемшіліктер мектеп асханасының қауіпсіздігі мен тамақ сапасын қамтамасыз ету үшін қысқа мерзім ішінде жойылуы тиіс.

Комиссия:

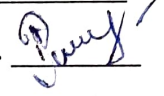
Шагабутдинова Н.С. 

Кенжебаева С.Д. 

Бекишева А.А. 

Бертаева З.А. 

Минина В.В. 

Голубева Е.А. 

Акт

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

Цель проверки: Проверка качества продуктов питания

Дата проверки: 06.12.2024 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

Минина В.В. – член попечительского совета

Голубева Е.А. – член попечительского совета

Бракеражной комиссией была осуществлена проверка школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Меню на 06.12.2024

Плов из курицы

Салат из овощей на растительном масле

Напиток «Витаминный»

Хлеб

Результаты проверки школьного меню и условий хранения продуктов

1. Санитарное состояние столовой:

- В обеденном зале обнаружены грязные, жирные ложки, которые не соответствуют санитарным требованиям. Это свидетельствует о недостаточной обработке посуды после использования, что является нарушением санитарных норм.

2. Документация:

- Замечания, выявленные в ходе предыдущей проверки, не устранены. В расходных накладных на масло "Янтарное семечка" (5 л), масло "Станичное" (5 кг, монолит) и куриное филе (грудинка) отсутствуют:
 - Наименование поставщика и покупателя,
 - Печати обеих сторон,
 - Сведения об организации.

3. Общие санитарные условия:

- Продукты хранятся в чистых помещениях с соблюдением гигиенических норм.
- Оборудование регулярно дезинфицируется, инвентарь маркирован.
- Меню, утвержденное директором школы, размещено на видном месте.

Выводы:

1. Школьная столовая в целом соответствует санитарным нормам по хранению продуктов и организации оборудования, однако выявленные нарушения требуют незамедлительного устранения.
2. Основные проблемы:
 - Нарушения санитарной обработки посуды (грязные ложки).

- Неисправности в документообороте (не устранены замечания по оформлению накладных).

Рекомендации:

1. Усилить контроль за качеством санитарной обработки столовых приборов.
2. Организовать дополнительное обучение персонала по вопросам гигиены.
3. Снова обратиться к поставщикам с требованием предоставления корректных расходных накладных на масло "Янтарное семечка", масло "Станичное" и куриное филе.
4. Ввести регулярный мониторинг всей входящей документации на соответствие требованиям законодательства.
5. Провести внеплановую проверку выполнения санитарных норм персоналом столовой.

Заключение:

Выявленные недостатки необходимо устранить в кратчайшие сроки для обеспечения безопасности и качества школьного питания.

Комиссия:

Шагабутдинова Н.С. _____
Кенжебаева С.Д. _____
Бекишева А.А. _____
Бертаева З.А. _____
Минина В.В. _____
Голубева Е.А. _____