

Акт

по итогам проверки организации горячего питания в

КГУ «Общеобразовательная школа № 21»

Цель проверки: Проверка качества продуктов питания

Дата проверки: 10.09.2024 года

Состав комиссии по мониторингу за качеством питания:

Шагабутдинова Н.С. – директор школы

Аппазова С.А.- заместитель директора по ВР

Бекишева А.А.- медицинский работник

Бертаева З.А. - социальный педагог

Щеглова Н.М. — председатель профкома;

Мезенцев А.Д. — председатель попечительского совета.

Бракеражной комиссией была осуществлена проверка школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Меню на 11.09.2024

Рассольник на мясокостном бульоне

Булочка с творогом

Чай с сахаром

Хлеб

Фрукт

Меню соответствует санитарно - эпидемиологическим требованиям. Внешний вид, запах, вкус и консистенция продуктов соответствуют требованиям качества. Продукты хранятся в чистых помещениях, где соблюдаются нормы гигиены. Столы, полки и холодильное оборудование регулярно чистятся и дезинфицируются.

В обеденном зале на стенде вывешено меню, заверенное директором школы, с указанием наименований блюд и их выхода в граммах. Продукты соответствуют срокам потребления и хранятся в соответствии с нормативными требованиями, соблюдается товарное соседство. В столовой имеется необходимая посуда и инвентарь, всё промаркировано, а также присутствуют электронные весы. Сертификаты на продукты также в наличии. После приема пищи столы обрабатываются ветошью с использованием санитарного средства, соответствующего нормам дезинфекции и допустимого процентного соотношения. Санитарные условия находятся в соответствии с нормами.

Выводы:

1. Меню в школе соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям.
2. Качество продуктов соответствует нормам, они хранятся в чистых и гигиеничных условиях.
3. Столовая обеспечена необходимым оборудованием, которое регулярно очищается и дезинфицируется.

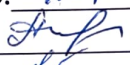
4. После приема пищи проводится обработка столов с использованием дезинфицирующих средств.
5. Все продукты имеют необходимые сертификаты и хранятся в соответствии с нормативными требованиями.

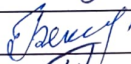
Рекомендации:

1. Продолжать соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы при приготовлении и хранении продуктов.
2. Регулярно обновлять сертификаты на продукты.
3. Проводить систематический контроль чистоты оборудования и рабочих поверхностей.
4. Следить за правильностью использования дезинфицирующих средств в соответствии с нормами.
5. Проверять корректность маркировки и хранения продуктов.

Комиссия:

Шагабутдинова Н.С. 

Аппазова С.А. 

Бекишева А.А. 

Бертаева З.А. 

Мезенцев А.Д. 