

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

Санитарное состояние столовой:

Замечания были устранены:

В обеденном зале столовые приборы (ложки, вилки, ножи) находятся в чистом состоянии, полностью соответствуют санитарным требованиям.

Обработка посуды проводится в строгом соответствии с санитарными нормами, что подтверждается результатами визуального осмотра и записей в журнале санитарной обработки.

По документации предприниматель Ергалиева Куралай Жумакановна написала объяснительную, в которой она объясняет, что являясь индивидуальным предпринимателем, работающим по упрощенной системе налогообложения без регистрации НДС, согласно действующему законодательству, индивидуальные предприниматели, освобожденные от уплаты НДС, не обязаны использовать печати в своей документации, что не может брать накладные с печатями из отсутствия НДС

Общие санитарные условия:

- Продукты хранятся в чистых и вентилируемых помещениях, соблюдаются все гигиенические нормы.
- Оборудование регулярно дезинфицируется, инвентарь маркирован в соответствии с назначением.
- Меню, утвержденное директором школы, размещено на видном месте и доступно для ознакомления.

Выводы:

1. Школьная столовая полностью соответствует санитарным нормам по организации питания, хранению продуктов и документообороту.
2. Все ранее выявленные нарушения устранены.

Рекомендации:

1. Продолжить поддерживать высокий уровень санитарного состояния обеденного зала и качества обработки посуды.
2. Регулярно проводить обучение персонала по вопросам гигиены и правильного оформления документов.
3. Установить систему контроля за поступающей документацией, чтобы исключить повторение подобных нарушений в будущем.
4. Организовать ежемесячный мониторинг выполнения санитарных норм.

Заключение:

Школьная столовая отвечает требованиям безопасности и качества питания, что позволяет гарантировать комфорт и здоровье обучающихся.

Комиссия:

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