

АКТ

Проверки комиссии по контролю за соблюдением «Правил организации питания обучающихся» в КГУ «Общеобразовательная средняя школа села Костомар»

Дата: 08.03.2024г

Изучаемые вопросы:

1. Проверка составления меню на соответствие нормативу объема блюд
2. Санитарное состояние пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерии оценки	Соответствует	Не соответствует
1	Наличие меню (двухнедельное, ежедневное)	+	
2	Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню	+	
3	Наличие запрещенных продуктов	отсутствуют	
4	Масса блюд в соответствии с меню	+	
	Бракеражный журнал	+	
5	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
6	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевой продукции	сертификаты на мясную и молочную продукцию	
7	Условия хранения пищевой продукции	+	
	Наличие просроченных продуктов	отсутствуют	
	Оборудование, инвентарь, посуда, столовые принадлежности, столы, стулья	+	
	Состояние пищеблока (холодный цех)	-	
	Состояние пищеблока (горячий цех)	+	
	Санитарное состояние складского помещения	+	
	Организация питания, контроль классным руководителем (в соответствии с графиком питания, наличие централизованных заявок, наличие посадочных мест, гигиенические процедуры)	-	
	Организация дежурных	+	
	Соблюдение графика работы столовой	+	
	Книга жалоб и предложений родителей	-	
	Наличие видеонаблюдения в школьной столовой и в пищеблоке	в пищеблоке	
	Удовлетворенность состоянием питания (устный опрос учащихся)	удовлетворительно	


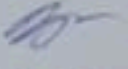


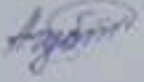

ВЫВОДЫ:

Предложенные блюда соответствуют меню. Членами комиссии проведена органолептическая проверка приготовленных блюд. Продукция соответствовала норме. Общее состояние продуктовой кладовой соответствует среднему уровню. Состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии. Имеется ежедневное меню, подписанное директором школы, которое соответствует утвержденному двухнедельному меню. Просроченной пищевой продукции нет. Имеются пробы с маркировкой. Работники пищеблока осуществляют свою деятельность в соответствии с санитарными нормами.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

В системе проводить мониторинг состояния столовой, выполнение санитарных норм.

Члены комиссии:

Саламатова С. А.		Кадырова А. Ш.	
Рахмиева Б. А.		Ахметжанова А. М.	
Ахмедова Т. М.		Толмачева Т. Т.	

Протокол № 1
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания

КТУ «Общеобразовательная средняя школа села Қостомар»

«31» августа 2024

Присутствовали:

1. Члены комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии)

Повестка дня:

1. Готовность пищеблока и обеденной зоны к новому учебному году.
2. Рассмотрение меню.
3. Утверждение плана работы комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии).
4. Рассмотрение «Положения о работе комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии)».

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Төлеген Ә.Г., заместителя директора по ВР, который информировал присутствующих о готовности пищеблока и обеденной зоны к началу нового 2024-2025 учебного года. На пищеблоке имеется весь необходимый инвентарь, посуда в необходимом количестве, плиты, холодильники. Весь инвентарь промаркирован. Обеденная зона готова к осуществлению питания обучающихся. Столы и стулья имеются в наличии.

РЕШЕНИЕ:

Считать состояние школьной столовой удовлетворительным.
Пищеблок и обеденная зона к началу 2024-2025 учебного года и осуществлению питания обучающихся готовы.

По второму вопросу слушали Кадырову А., медработника школы, которая сообщила, что бесплатное горячее питание будет организовано для обучающихся 1-4 классов, согласно утвержденному меню. В меню входят супы, макаронные изделия, плов, гречка, рис отварной, мясо курицы, тефтели, кисель, компот, чай с молоком и сахаром, фрукты, хлеб ржано-пшеничный.

РЕШЕНИЕ:

- 2) Төлеген Ә.Г., заместителю директора по ВР, ознакомить родителей с утвержденным меню на родительском собрании.
- 3) Составить график посещения школьной столовой обучающимися 1-4 классов.

По третьему вопросу слушали Төлеген Ә.Г., заместителя директора по ВР, который ознакомил присутствующих с планом работы комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии) на 2022-2023 учебный год.

РЕШЕНИЕ:

- 1) Утвердить план работы комиссии по мониторингу за качеством питания на 2024-2025 учебный год.

По четвертому вопросу слушали Төлеген Ә.Г., заместителя директора по ВР, которая познакомила присутствующих с «Положением о работе комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии)». Основными задачами

комиссии являются: организация работы на пищеблоке, в школьной столовой, контроль за качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения, сроками реализации продуктов, качеством приготовления пищи, соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах, соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

РЕШЕНИЕ:

1. Утвердить Положение о работе комиссии по мониторингу за качеством питания (бракерской комиссии).



Председатель:
Секретарь:

С. С. Соловьева С. С.
А. А. Аубакир

АКТ

Проверки комиссии по контролю за соблюдением «Правил организации питания обучающихся» в КГУ «Общеобразовательная средняя школа села Костомар»
Дата: 14.10.2024г.

Изучаемые вопросы:

1. Проверка составления меню на соответствие нормативу объема блюд
2. Санитарное состояние пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерии оценки	Соответствует	Не соответствует
1	Наличие меню (двухнедельное, ежедневное)	+	
2	Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню	+	
3	Наличие запрещенных продуктов	отсутствуют	
4	Масса блюд в соответствии с меню	+	
	Бракеражный журнал	+	
5	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
6	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевой продукции	сертификаты на мясную и молочную продукцию	
7	Условия хранения пищевой продукции	+	
	Наличие просроченных продуктов	отсутствуют	
	Оборудование, инвентарь, посуда, столовые принадлежности, столы, стулья	+	
	Состояние пищеблока (холодный цех)	+	
	Состояние пищеблока (горячий цех)	+	
	Санитарное состояние складского помещения	+	
	Организация питания, контроль классным руководителем (в соответствии с графиком питания, наличие централизованных заявок, наличие посадочных мест, гигиенические процедуры)	+	
	Организация дежурных	+	
	Соблюдение графика работы столовой	+	
	Книга жалоб и предложений родителей	+	
	Наличие видеокамеры в школьной столовой и в пищеблоке	в пищеблоке	
	Удовлетворенность состоянием питания (устный опрос учащихся)	удовлетворительно	

«16» октября 2024

Присутствующие:

1. Члены комиссии по мониторингу за качеством питания
2. Арубаев Н.Е., инженер

Важность акта:

1. Соблюдение гигиенических требований при приготовлении пищи, меры по защите сырья
2. Проведение регулярных гигиенических осмотров (санитарные проходы), выполнение технологических норм при приготовлении пищи
3. Соблюдение требований СанПиН Качество питания обучающихся
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и реализации продукции

Ход заседания:

По первому вопросу слушала Арубаеву Н.Е.,

инженра, которая ознакомилась с ходом комиссии по мониторингу за качеством питания с мерками соблюдения требований на всех этапах процесса приготовления пищи для обучающихся. Она сообщила, что технологическая нагрузка сырья, включая жесткие санитарно-гигиенические требования (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствуют нормам и требованиям.

РЕШЕНИЕ:

Арубаевой Г.Т., социальному педагогу, Калыровой А., медицинской сестре ежедневно контролировать процесс приготовления пищи и выход порционных блюд.

По второму вопросу слушала *Арубаеву Н.Е.* - представитель комиссии по мониторингу за качеством питания, которая информирует присутствующих о проведенном брифинге готовой пищи (санитарные проходы), выполнением технологических методов приготовления блюда *«Лобио фасолевое»*, сообщив, что ежедневно проводится оценка качества порционных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по организационным показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, выход блюда, температурный режим блюда), соответствуют нормам. При проведении проверки качества образцов проб было зафиксировано, что образцы пробы хранятся 2 суток.

РЕШЕНИЕ:

1) Продолжать проводить оценку качества приготовления горячих блюд и холодной продукции, регулярно заносить в журнал брифинга готовой продукции установленной формы.

2) Калыровой А., медицинской сестре, продолжать ежедневно снимать пробы с порционной пищи.

3) Арубаеву Г.Т., заместителю директора по ИР, продолжать проводить брифинг с персоналом, с соблюдением акта.

По третьему вопросу слушала Калырову А., медицинскую сестру, которая сообщила, что в санитарной столовой соблюдаются санитарно-гигиенические требования, масса выдана готовой продукции соответствует нормам, меню соответствует утвержденному меню, технологические карты наготовы.

РЕШЕНИЕ:

1 Строго соблюдать санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, следить за качеством приготавливаемых блюд.

По четвёртому вопросу слушави Телети О.Г. заместитель директора по ВР, процесс (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки обучающихся, соответствие нормам и требованиям Готовая продукция, которая отпускается соответствует норме Температура горячих отпусаемых блюд сертифициката

РЕШЕНИЕ:

1 Агубаевой Н.Е., повару, продолжать строго соблюдать технологический процесс при приготовлении пищи, условия, сроки хранения и приёма продуктов питания



Прессекретарь: *Del Muzumukova* 27
Секретарь: *Агубаева Н.Е.*

АКТ
 Проверки комиссии по контролю за обеспечением «Правил организации питания обучающихся» в КГУ «Общественно-образовательная средняя школа села Костомар»
 Дата 27.12.2024

- Исучаемые вопросы:
1. Проверка составления меню на соответствие нормативу объема блока
 2. Санитарное состояние пищеблока

В ходе проверки выявлено:

№	Критерии оценки	Соответствует	Не соответствует
1	Наличие меню (ду/хлебное, свиное)	+	
2	Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню	+	
3	Наличие разрешенных продуктов	отсутствуют	
4	Масса блока в соответствии с меню	+	
5	Бракеражный журнал	+	
6	Журнал организационной оценки качества блока и кулинарных изделий	+	
7	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевой продукции Условия хранения пищевой продукции	сертификаты на масло и молокопродукцию +	
	Наличие просроченных продуктов	отсутствуют	
	Оборудование, инвентарь, посуда, столовые принадлежности, стола, стулья	+	
	Состояние пищеблока (холодильник)	+	
	Состояние пищеблока (горячий цех)	+	
	Санитарное состояние складского помещения	+	
	Организация питания, контроль качества руководством (в соответствии с графиком питания, наличие персонифицированных талочек, наличие посадочных мест, гигиенические процедуры)	+	
	Организация дежурных	+	
	Соблюдение графика работы столовой	+	
	Книга жалоб и предложений родителей	+	
	Наличие вывески в школьной столовой и в пищеблоке	в пищеблоке	
	Удовлетворенность состоянием питания (устный опрос учащихся)	удовлетворительно	


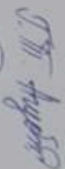




ВЫВОДЫ:

Предложенные блюда соответствуют меню. Членами комиссии проведена органолептическая проверка приготовленных блюд. Продукция соответствовала нормам. Общее состояние продуктовой кладовой соответствует среднему уровню. Состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии. Имеется ежесменное меню, подписанное директором школы, которое соответствует утвержденному двухнедельному меню. Пресроченной пищевой продукции нет. Имеются пробы с маркировкой. Работники пищеблока осуществляют свою деятельность в соответствии с санитарными нормами.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

В системе проводить мониторинг состояния столовой, выполнение санитарных норм.

Члены комиссии:

Давыдова С.А. 	Фурсова И.И. 
Фурманова А.М. 	Улан В. 
Тешкин З.С. 	Кавчунова Е.А. 

Протокол № 3
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания

«27» декабря 2024 г.

Присутствовали:

1. Члены комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии)
2. Акубаева Н.Е., повар

Известия дня:

1. О работе комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии) за I полугодие 2024-2025 учебного года.
2. Результаты проверки соблюдения графика работы школьной столовой.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Тологен Э.Г., заместителя директора по ВР, который сообщил итоги работы комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии) за I полугодие 2024-2025 учебного года. За отчетный период комиссией проведено 4 проверки по организации питания обучающихся 1-4 классов, соблюдением качества приготовленной пищи, санитарно-эпидемиологических требований к приготовленной пище, санитарно-гигиенического состояния пищеблока, соответствие меню, маркировки инвентаря. Составлено 4 акта проверки школьной столовой комиссией по мониторингу за качеством питания. В ходе проверок проводилась органолептическая экспертиза приготовленных блюд. Нарушений со стороны работников пищеблока не выявлено, замечаний не имеется. Все приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню, выход готовой продукции соответствует нормам, на пищеблоке соблюдаются санитарно-гигиенические требования, весь инвентарь промаркирован, посуды не имеет сколов.

РЕШЕНИЕ:

Работу комиссии по мониторингу за качеством питания (бракеражной комиссии) считать удовлетворительной.

Во II полугодии продолжать осуществлять контроль за качеством питания согласно графика. Результаты проверки прописывать в акте.

По второму вопросу слушали Тологен Э.Г., заместителя директора по ВР, который ознакомил с результатами проверки графика посещения школьной столовой. На начало учебного года составлен график посещения школьной столовой обучающимися школы. Все классные руководители соблюдают график посещения школьной столовой. Также составлен график дежурства администрации в школьной столовой.

РЕШЕНИЕ:

Классным руководителям:

- строго соблюдать график посещения школьной столовой обучающимися,
- своевременно подавать заявки на питание,
- проводить беседы о соблюдении правил поведения в школьной столовой.



Председатель:

Секретарь:

В.А. Сагадиева С.А.
Акубаева Н.Е.

АКТ

Проверки комиссии по контролю за соблюдением «Правил организации питания обучающихся» в КГУ «Общеобразовательная средняя школа села Костомар»

Дата 20.01.2024г

Изучаемые вопросы:

1. Проверка составления меню на соответствие нормативу объема блюд
2. Санитарное состояние пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерии оценки	Соответствует	Не соответствует
1	Наличие меню (двухнедельное, ежедневное)	+	
2	Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню	+	
3	Наличие запрещенных продуктов	отсутствуют	
4	Масса блюд в соответствии с меню	+	
	Бракеражный журнал	+	
5	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
6	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевой продукции	сертификаты на мясную и молочную продукцию	
7	Условия хранения пищевой продукции	+	
	Наличие просроченных продуктов	отсутствуют	
	Оборудование, инвентарь, посуда, столовые принадлежности, столы, стулья	-	
	Состояние пищеблока (холодный цех)	-	
	Состояние пищеблока (горячий цех)	+	
	Санитарное состояние складского помещения	-	
	Организация питания, контроль классным руководителем (в соответствии с графиком питания, наличие централизованных заявок, наличие посадочных мест, гигиенические процедуры)	+	
	Организация дежурных	+	
	Соблюдение графика работы столовой	+	
	Книга жалоб и предложений родителей	-	
	Наличие видеокамеры в школьной столовой и в пищеблоке	в пищеблоке	
	Удовлетворенность состоянием питания (устный опрос учащихся)	удовлетворительно	

ВЫВОДЫ:


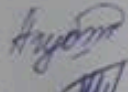

Предложенные блюда соответствуют меню. Членами комиссии проведена органолептическая проверка приготовленных блюд. Продукция соответствовала норме. Общее состояние продуктовой кладовой соответствует среднему уровню. Состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии. Имеется ежедневное меню, подписанное директором школы, которое соответствует утвержденному двухнедельному меню.




Просроченной пищевой продукции нет. Имеются пробы с маркировкой. Работники пищеблока осуществляют свою деятельность в соответствии с санитарными нормами.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

В системе проводить мониторинг состояния столовой, выполнение санитарных норм.

Члены комиссии:

Самиджанова С. А. 
Азизбаева Т. М. 
Тохирова З. Ф. 

Досанова А. П. 
Кадырова А. 
Алижанова А. М. 

Протокол № 4
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания

КГУ «Общеобразовательная средняя школа села Костомар»

«20» января 2025 г.

Присутствовали:

1. Члены комиссии по мониторингу за качеством питания
2. Агубаева Н.Е., повар

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа. Качество питания обучающихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Агубаеву Н.Е., повара, которая познакомила членов комиссии по мониторингу за качеством питания с вопросом соблюдения требований на всех стадиях процесса приготовления пищи для обучающихся. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

РЕШЕНИЕ:

Агубаевой Г.Т., социальному педагогу, Кадыровой А., медицинской сестре ежедневно контролировать процесс приготовления пищи и выход порционных блюд.

По второму вопросу слушали *Саламатову С.А.*, председателя комиссии по мониторингу за качеством питания, которая проинформировала присутствующих о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. *Сабирова Аманжолбековна* сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, выход блюда, температура подачи блюд), соответствует нормам. При проведении проверки качества сбора суточных проб было зафиксировано, что суточные пробы хранятся 2 суток.

РЕШЕНИЕ:

- 1) Продолжать проводить оценку качества приготовления горячих блюд и буфетной продукции, регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формы.
- 2) Кадыровой А., медицинской сестре, продолжать ежедневно снимать пробы с приготовленной пищи.
- 3) Төлеген Э.Г., заместителю директора по ВР, продолжать проводить бракераж согласно графика, с составлением акта.

По третьему вопросу слушали Кадырову А., медицинскую сестру, которая сообщила, что в школьной столовой соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования, масса выхода готовой продукции соответствует нормам, меню соответствует утвержденному меню, технологические карты имеются.

РЕШЕНИЕ:

1. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению пищи, следить за качеством приготовленных блюд.

По четвёртому вопросу слушали Төлеген Ә.Ф., заместителя директора по ВР, который сообщил, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается обучающимся, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

РЕШИЛИ:

1 Агубаевой Н.Е., повару, продолжать строго соблюдать технологический процесс приготовления пищи, условия, сроки хранения и приёма продуктов питания.

Председатель: *Чел Саиджанова С.Н.*

Секретарь: *Агубаева Н.Е.*

АКТ

Проверки комиссии по контролю за соблюдением «Правил организации питания обучающихся» в КГУ «Общеобразовательная средняя школа села Костомар»

Дата: 12.03.2024г

Изучаемые вопросы:

1. Проверка составления меню на соответствие нормативу объема блюд
2. Санитарное состояние пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерии оценки	Соответствует	Не соответствует
1	Наличие меню (двухнедельное, ежедневное)	+	
2	Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню	+	
3	Наличие запрещённых продуктов	отсутствуют	
4	Масса блюд в соответствии с меню	+	
	Бракеражный журнал	+	
5	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
6	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевой продукции	сертификаты на мясную и молочную продукцию	
7	Условия хранения пищевой продукции	+	
	Наличие просроченных продуктов	отсутствуют	
	Оборудование, инвентарь, посуда, столовые принадлежности, столы, стулья	+	
	Состояние пищеблока (холодный цех)	+	
	Состояние пищеблока (горячий цех)	+	
	Санитарное состояние складского помещения	+	
	Организация питания, контроль классным руководителем (в соответствии с графиком питания, наличие централизованных заявок, наличие посадочных мест, гигиенические процедуры)	+	
	Организация дежурных	+	
	Соблюдение графика работы столовой	+	
	Книга жалоб и предложений родителей	+	
	Наличие видеокамеры в школьной столовой и в пищеблоке	в пищеблоке	
	Удовлетворенность состоянием питания (устный опрос учащихся)	удовлетворительно	


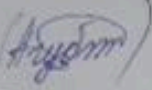

ВЫВОДЫ:

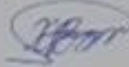


Предложенные блюда соответствуют меню. Членами комиссии проведена органолептическая проверка приготовленных блюд. Продукция соответствовала норме. Общее состояние продуктовой кладовой соответствует среднему уровню. Состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии. Имеется ежедневное меню, подписанное директором школы, которое соответствует утвержденному двухнедельному меню. Просроченной пищевой продукции нет. Имеются пробы с маркировкой. Работники пищеблока осуществляют свою деятельность в соответствии с санитарными нормами.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

В системе проводить мониторинг состояния столовой, выполнение санитарных норм.

Члены комиссии:

С.А. Саидголова С. А. 
Т.М. Аубаева (Аубаева) Т. М. 
Толмачева З.Ф. З. Ф. 

Хван В. 
Кадырова А. В. 
Амержанова А. М. 

Протокол № 5
заседания комиссии по мониторингу за качеством питания

КГУ «Общеобразовательная средняя школа села Костомар»

«12» марта 2025 г.

Присутствовали:

1. Члены комиссии по мониторингу за качеством питания
2. Агубаева Н.Е., повар

Повестка дня:

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд.
3. Соблюдение требований СанПиНа. Качество питания обучающихся.
4. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и приемки продукции.

Ход заседания:

По первому вопросу слушали Агубаеву Н.Е., повара, которая ознакомила членов комиссии по мониторингу за качеством питания с вопросом соблюдения требований на всех стадиях процесса приготовления пищи для обучающихся. Она сообщила, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

РЕШЕНИЕ:

Агубаевой Г.Т., социальному педагогу, Кадыровой А., медицинской сестре ежедневно контролировать процесс приготовления пищи и выход порционных блюд.

По второму вопросу слушали *Саламатову С.А.*, председателя комиссии по мониторингу за качеством питания, которая проинформировала присутствующих о проведении бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнении технологических методов приготовления блюд. *Сабирова А.А.* сообщила, что ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, выход блюда, температура подачи блюд), соответствует нормам. При проведении проверки качества сбора суточных проб было зафиксировано, что суточные пробы хранятся 2 суток.

РЕШЕНИЕ:

- 1) Продолжать проводить оценку качества приготовления горячих блюд и буфетной продукции, регулярно заносить в журнал бракеража готовой продукции установленной формы.
- 2) Кадыровой А., медицинской сестре, продолжать ежедневно снимать пробы с приготовленной пищи.
- 3) Төлеген Ә.Ф., заместителю директора по ВР, продолжать проводить бракераж согласно графика, с составлением акта.

По третьему вопросу слушали Кадырову А., медицинскую сестру, которая сообщила, что в школьной столовой соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования, масса выхода готовой продукции соответствует нормам, меню соответствует утвержденному меню, технологические карты имеются.

РЕШЕНИЕ:

1. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению пищи, следить за качеством приготовленных блюд.

По четвертому вопросу слушали Төлеген Ә.Ғ., заместителя директора по ВР, который сообщил, что технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательность процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Готовая продукция, которая отпускается учащимся, соответствует норме. Температура горячих отпускаемых блюд соответствует норме. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются сертификаты.

РЕШИЛИ:

1 Агубаевой Н.Е., повару, продолжать строго соблюдать технологический процесс приготовления пищи, условия, сроки хранения и приёма продуктов питания.



Председатель:

Сәл Сапаржанова С.А.

Секретарь:

Агубаева Н.Е.

АКТ

Проверки школьной столовой бригажированной কর্মক্ষমতায়
পাখানায় উন্নয়ন

09.11.2023

Задачи деятельности бригажированной কর্মক্ষমতায়:

1. Контроль за подготовкой пищи.
 2. Контроль за качеством ингредиентов.
 3. Контроль за соблюдением санитарных норм при приготовлении пищи.
 4. Контроль за организацией обслуживания бригажированной কর্মক্ষমতায়.
- Настоящий акт составлен в присутствии:


Мы ниже подписавшие составили настоящий акт в том, что 17 апреля 2023 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой


В ходе проверки выявлено:

1. Что приготовленные блюда соответствуют в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемесе.
2. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, доступного нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
6. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
7. Проверили внешний вид работников пищеблока.
8. Ведется бригажированный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1.2. блюд и салатов.

Выводы и предложения: в КГУ «Общественная средняя школа села Костомар» горячее питание организовано по соответствующим нормам и правилам, Комиссия признала работу школьной столовой удовлетворительной.

Члены комиссии:

Салимджанова С.А. 

Агубева Г.Т. 

Телеген Д.Г. 

Хаан В. 

Кадырова А. 

- Присутствовали:**
- 1. Члены комиссии по делу
 - 2. Аудитор П.Е., повар
- Новостки дни:**
- 1. Соблюдение технологии при готовке
 - 2. Проведение проверки готовых изделий при отпуске в блок
 - 3. Соблюдение требований СанПиН
 - 4. Соблюдение требований к условиям

Акт исполнения

По первому вопросу слушания, которая описана в протоколе, членами комиссии были рассмотрены требования на в образовательного процесса (температура и обработка сырья) и требования

РЕШЕНИЕ:
Аудитор П.Е., социальному педагогу контролировать процесс приготовления

По второму вопросу слушания, который касается качества питания, были рассмотрены требования, которые касаются приготовления пищи (температура, влажность, обработка сырья) и требования

РЕШЕНИЕ:
1) Провести проверку качества питания в столовой, провести проверку качества питания в столовой, провести проверку качества питания в столовой.
2) Ежедневно фиксировать температуру, влажность, обработку сырья и требования.
3) Провести проверку качества питания в столовой, провести проверку качества питания в столовой, провести проверку качества питания в столовой.

По третьему вопросу слушания, который касается требований к условиям, были рассмотрены требования, которые касаются требований к условиям, были рассмотрены требования, которые касаются требований к условиям.

РЕШЕНИЕ:
Провести проверку качества питания в столовой, провести проверку качества питания в столовой, провести проверку качества питания в столовой.

1. Строго соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению пищи, следить за качеством приготовленных блюд

По четвертому вопросу слушави Тейтис О.Г. известная лекция по ИР, который сообщил, что технологическая задача сыра, вливая технологический процесс (температура и время), по-настоящему процесс тепловой обработки обучающихся, соответствует нормам и требованиям ГИТовая продукция, которая отвечает соответствием нормам. Температуре термометра, которая отвечает нормам сертификации. Продукты имеют свежий запах. На все продукты имеются

РЕШЕНИЕ:

1. Аудиторской Н.Е., повзду, продолжать строго соблюдать технологический процесс приготовления пищи, условия, сроки хранения и условия хранения лаваша



Председатель: *Bel Savagradka C. A.*
Секретарь: *Steph Yerzhakhi O. H.*