

Акт № 3

Комиссия по контролю за качеством питания пришкольного интерната.

«23» 11 2023 года

1. Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу

порций. Количество соответствует меню и числу порций, еда находится в процессе подготовки. Ваканс Бюджет при введении соответствующей технологической карты.

2. Соблюдение режима питания, график выдачи пищи

В столовой висит график выдачи пищи, соблюдается режим питания.

3. Состояние посуды и кухонного оборудования.

Посуда и кухонное оборудование в удовлетворительном состоянии, чистое, исправное. Кухонное оборудование в хорошем состоянии.

Вывод;

Общее состояние столовой соответствует нормам СанПиН.

Рекомендации;

разнообразить меню (макот, вареники, пельмени, творожные изделия). Проводить обработку 4 раз в месяц.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Шаметова Р.К.

Кашапова Я.Ю.

Нургалиева А.Т.

Нуркаева А.К.

Ивахова Н.С.

Алмагамбетова М.Ж.

Копушу Н.В.

С содержанием акта ознакомлена повар

Акт № 4

Комиссия по контролю за качеством питания пришкольного интерната.

« 1.9 » 12 2023 года

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки

сырья. Приготовление пищи соответствует технологической карте. Порция продуктов выдается строго по меню через весы. Закладка сырья и выход готового блюда соответствует нормам СанПиН.

Цвет, запах, вкусовые качества соответствуют приготавливаемому блюду. Вкусовые пробы хранятся в холодильном оборудовании.

2. Соблюдение правил личной гигиены работников столовой.

Работники столовой соблюдают правила личной гигиены. Работают в чистой одежде и чистой обуви. Работники в фартуках, колосах убирают под столовые приборы.

3. Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря.

Посуда маркирована - в соответствии СанПиН. В складском помещении все емкости и оборудование имеют маркировку.

Вывод; Питание соответствует норме.

Персонал столовой работает в спецодежде. Инвентарь в целостности.

Рекомендации; Разнообразие меню, мясные продукты. Проводить уборку не реже 1 раза в месяц.

Председатель комиссии

Члены комиссии



Шаметова Р.К.

Кашапова Я.Ю.

Нургалиева А.Т.

Нуркаева А.К.

Ивахова Н.С.

Алмагамбетова М.Ж.

Копушу Н.В.

С содержанием акта ознакомлена повар

Акт № 4

Комиссия по контролю за качеством питания пришкольного интерната.

« 1.9 » 12 2023 года

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки

сырья. Приготовление пищи соответствует технологической карте. Порция продуктов выдается строго по меню через весы. Закладка сырья и выход готового блюда соответствует нормам СанПиН.

Цвет, запах, вкусовые качества соответствуют приготавливаемому блюду. Визуальные пробы красящего вещества отсутствуют.

2. Соблюдение правил личной гигиены работников столовой.

Работники столовой соблюдают правила личной гигиены. Работают в чистой одежде и обуви. Работники в фартуках, головных уборах проводят уборку.

3. Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря.

Посуда маркирована - в соответствии СанПиН. В складском помещении все емкости и оборудование имеют маркировку.

Вывод; Питание соответствует норме.

Персонал столовой работает в спецодежде. Инвентарь в целостности.

Рекомендации; Разнообразие меню, мясные продукты. Проводить уборку не реже 1 раза в месяц.

Председатель комиссии

Члены комиссии



Шаметова Р.К.

Кашапова Я.Ю.

Нургалиева А.Т.

Нуркаева А.К.

Ивахова Н.С.

Алмагамбетова М.Ж.

Копушу Н.В.

С содержанием акта ознакомлена повар

Отчет

Комиссии по контролю за качеством питания за 1 полугодие 2023 – 2024 учебного года по КГУ «Бадамшинская школа – ясли – сад»

В начале учебного года в пришкольном интернате организованно горячее питание для воспитанников. Горячим питанием охвачено 8 воспитанников, дети из многодетной семьи – 3 учащихся, дети из неполных семей – 4 учащихся, из полной семьи – 1 учащийся, по заявлению родителей с предоставленными соответствующими документами.

Для контроля за качеством питания по интернату, создана комиссия по качеству питания с целью осуществления помощи в интернате организации сбалансированного и безопасного питания воспитанников в соответствии с предъявляемыми Санитарно – эпидемиологическими требованиями.

В состав комиссии в ходят:

Шаметова Р.К. – директор школы, председатель комиссии.

Кашапова Я.Ю – председатель общешкольного родительского собрания

Нургалиева А.Т. – Зам директора по ВР

Нуркаева А.К. – медицинский работник

Ивахова Н.С. – Социальный педагог

Алмагамбетова М.Ж. – Председатель попечительского собрания

Копущу Н.В. – индивидуальный предприниматель.

Об организации питания на 2023 -2024 учебный год

На основании Закона РК «Об образовании», утвержденным приказом МОН РК от 21.10.2018 г. № 598 (с изменениями и дополнениями) « Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» с изменениями: приказ Министра образования и науки РК от 24 мая 2021года №231 (с изменениями и дополнениями) в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Приказ №320 от 12.05.2012 г об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» с изменениями приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76.

Отчет

Комиссии по контролю за качеством питания за 1 полугодие 2023 – 2024 учебного года по КГУ «Бадамшинская школа – ясли – сад»

В начале учебного года в пришкольном интернате организованно горячее питание для воспитанников. Горячим питанием охвачено 8 воспитанников, дети из многодетной семьи – 3 учащихся, дети из неполных семей – 4 учащихся, из полной семьи – 1 учащийся, по заявлению родителей с предоставленными соответствующими документами.

Для контроля за качеством питания по интернату, создана комиссия по качеству питания с целью осуществления помощи в интернате организации сбалансированного и безопасного питания воспитанников в соответствии с предъявляемыми Санитарно – эпидемиологическими требованиями.

В состав комиссии в ходят:

Шаметова Р.К. – директор школы, председатель комиссии.

Кашапова Я.Ю – председатель общешкольного родительского собрания

Нургалиева А.Т. – Зам директора по ВР

Нуркаева А.К. – медицинский работник

Ивахова Н.С. – Социальный педагог

Алмагамбетова М.Ж. – Председатель попечительского собрания

Копущу Н.В. – индивидуальный предприниматель.

Об организации питания на 2023 -2024 учебный год

На основании Закона РК «Об образовании», утвержденным приказом МОН РК от 21.10.2018 г. № 598 (с изменениями и дополнениями) « Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей» с изменениями: приказ Министра образования и науки РК от 24 мая 2021года №231 (с изменениями и дополнениями) в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами. Приказ №320 от 12.05.2012 г об утверждении Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» с изменениями приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № КР ДСМ-76.

В течении всего отчетного периода ежемесячно с сентября месяца по декабрь 2023 года комиссией отслеживалось и составлялись акты по проверке;

- Организация работы в пищеблоке, в столовой. Производственные помещения столовой интерната и обеденный зал находятся на 1 этаже. Производственные помещения и оборудования кухни имеется в необходимом объеме и соответствует санитарно – гигиеническим требованиям. Обеденный зал имеет оформленный интерьер, оборудован столами прямоугольной формы и стулья для каждого воспитанника. Имеется помещение для мытья рук. Емкости для жидкого мыла. Полотенца для рук.
- Поверхность столов легко моющаяся, устойчива против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столовая оснащена необходимым оборудованием. Имеется оборудование (водонагреватель, холодильное оборудование, мясорубка, электроплита)
- Столовая пришкольного интерната полностью укомплектованна необходимой посудой. Весь кухонный инвентарь промаркирован. Мытье и дезинфекция посуды, кухонного инвентаря, столов и иного оборудования производится с соблюдением всех норм санитарно – гигиенического режима.
- Осуществляется контроль за правильностью составления меню, проверка выхода блюд, хранение продуктов. Питание осуществляется на основании 2 – х недельного меню. В обеденном зале вывешено ежедневное меню утвержденное директором школы с указанием наименования блюд. Выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике 48 часов. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия проб. Результат фиксируется в журнале бракеража готовой продукции. Отпуск горячего питания столовой интерната осуществляется в соответствии с графиком приема пищи утвержденным директором школы. Процесс приготовления блюд был организован в полном соответствии с технологической картой. Члены комиссии присутствовали при закладке продуктов. Приготовление вкусное и качественное. Нормы и раздача блюд осуществляется в соответствии с требованиями СанПин. С целью соблюдения норм раздачи блюд взвешивались блюда, которые были разложены на столы для приема пищи у воспитанников.
- Условия хранения продуктов Соблюдается. На всю продукцию имеется сертификаты качества.
- Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока. В столовой интерната работают 1 повар и 1 кухонный работник. Работники прошли медицинский осмотр, имеют допуск к работе, работают в спецодежде. Мытье и дезинфекция посуды, кухонного инвентаря, столов проводятся ежедневно в

соответствии с соблюдением санитарно – гигиенических норм. Работники столовой соблюдают нормы техники безопасности.

Вывод: За отчетный период замечаний по работе столовой не было.Нарушений не выявлено.

Испол.: соц.педагог: Ивахова Н.С..

Акт № 5

Комиссия по контролю за качеством питания пришкольного интерната.

« 31 » 01 2024 года

1. Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока. Контроль маркировки кухонного

инвентаря. На момент проверки санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. Кухонный инвентарь про маркирован соответственно СанПиН. Мыльные средства в наличии.

2. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья.

Закладка продуктов соответствует технологической карте. Выход блюда соответствует нормам и граммам.

3. Результаты контроля за качеством продукции (соответствие меню, суточные пробы)

Приготовленная блюда соответствуют меню. Суточные пробы хранятся 48 часов, с записью в бракеражной турнике.

Вывод; Пищевые, столовые по нормам СанПиН соответствуют. Оборудование и инвентарь в достаточном количестве.

Рекомендации; Проводите генеральную уборку не реже 1 раза в неделю. Внести в меню блюда как (договор, меню).

Председатель комиссии

Члены комиссии

Шаметова Р.К.

Кашапова Я.Ю.

Нургалиева А.Т.

Нуркаева А.К.

Ивахова Н.С.

Алмагамбетова М.Ж.

Копущу Н.В.

С содержанием акта ознакомлена повар

Акт № 6

Комиссия по контролю за качеством питания пришкольного интерната.

«17» февраля 2024 года

1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки

сырья. Предлагаемое сырье имеет приятный соответствующий цвет, запах. Имеются сертификаты срока годности продуктов. Выхода готовой продукции проводится после снятия проб и разрешения их с врачами.

2. Соблюдение требований к условиям, срокам хранения и прием продукции.

Все требования по СанПиН соблюдены. Срок хранения соответствует срокам указанным на упаковках. Прием продукции соответствует нормам.

3. Исправность холодильного оборудования.

Техническое оборудование пищеблока удовлетворительно (исправно) и подлежит использовать его в целях норм. питания.

Вывод;

Вотановой интерната т.е. все соблюдено согласно СанПиН.

Рекомендации;

Проводить ген. уборку не реже 1 раза в неделю. Обработать в шее шадное, печенье.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Шаметова Р.К.

Кашапова Я.Ю.

Нургалиева А.Т.

Нуркаева А.К.

Ивахова Н.С.

Алмагамбетова М.Ж.

Копушу Н.В.

С содержанием акта ознакомлена повар

19.03.24.



Акт № 7

Комиссия по контролю за качеством питания пришкольного интерната.

« 19 » 03 2024 года

1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в столовой пришкольного интерната

Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное меню, в котором указывается сведения об объемах блюд и напитков к употреблению. Все приобретаемые продукты имеют сертификаты соответствия.

2. Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд

С целью контроля по соблюдению санитарно-гигиенического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготавливаемых блюд. Мед. сестра следит за качеством поступающих продуктов, правильно закладывая продукты и приготавливая готовую пищу. Перед готовым блюдом по трапезной соответствует норме.

Вывод; Считаю работу по организации питания удовлетворительной.

Рекомендации; Добавить в рацион морскую капусту, соблюдать право выбора.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Шаметова Р.К.

Кашапова Я.Ю.

Нургалиева А.Т.

Нуркаева А.К.

Ивахова Н.С.

Алмагамбетова М.Ж.

Копушу Н.В.

С содержанием акта ознакомлена повар

Акт № 8

Комиссия по контролю за качеством питания пришкольного интерната.

« 20 » 04 2024 года

1. проверка состояния рациона питания согласно утвержденному

меню питание соответствует утвержденному
меню на момент проверки, продукты
хранятся в холодильнике оборудованном,
Вкусные качества приготовленной пищи
соответствует приготовленному блюду.

2. Соблюдение требований Сан Пина по столовой пришкольного интерната

Соблюдаются требования Сан Пина
сроки хранения продуктов соответствует
срокам указанной на упаковке.
соблюдены правила личной гигиены
работников столовой.

Вывод; Организация питания в интернате
соответствует нормам.

Рекомендации; Рекомендуем ввести в рацион
больше фруктов и овощей

Председатель комиссии

Члены комиссии

Шаметова Р.К.

Кашапова Я.Ю.

Нургалиева А.Т.

Нуркаева А.К.

Ивахова Н.С.

Алмагамбетова М.Ж.

Копуцу Н.В.

С содержанием акта ознакомлена повар

« 13 » 05. 2024 года

1. санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил хранения

продуктов санитарное состояние пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря соответствует нормам. Оборудование в исправном состоянии. Посуда и инвентарь продезинфицированы.

2. Состояние посуды и кухонного оборудования

Посуда в хорошем состоянии, не касаясь, соответствует санитарным, продезинфицирована

3. Анализ работы по оказанию качественного питания и работы столовой пришкольного интерната за 2023 – 2024 учебный год.

В течение учебного года состояние столовой соответствовало нормам СанПиН. Рацион питания соответствовал двухразовому меню. Меню разнообразное. Кухонное оборудование всегда находилось в исправном состоянии. Столовая пришкольного интерната соответствует нормам и полностью удовлетворяет. Приготовление блюд соответствует технологической карте. Работники столовой с допуском к работе, работают в спецодежде. Дезинфекция посуды, столов проводится ежедневно с соблюдением санитарно-гигиенических норм. За учебный год было нарушений и нареканий.

Рекомендации на след. уч. год: увеличить фруктов и овощей в рацион. Течнее добавлять в меню.

Вывод; _____

Рекомендации; _____

Председатель комиссии

Члены комиссии

Шаметова Р.К.

Кашапова Я.Ю.

Нургалиева А.Т.

Нуркаева А.К.

Ивахова Н.С.

Алмагамбетова М.Ж.

Копуцу Н.В.

С содержанием акта ознакомлена повар _____

**Акт проверки №1
бракеражной комиссии
КГУ «Бадамшинская школа –ясли -сад» пришкольный интернат**

«01» сентября 2023года

Состав комиссии:

Председатель комиссии - Шаметова Р.К.
Председатель родительской общественности комитета – Кашапова Я.Ю.
Член попечительского совета –Алмагамбетова М.Ж..
Индивидуальный предприниматель –Капушу Н.В.
Заместитель директора по ВР - Нургалиева А.Т.
Медицинский работник – Нуркаева А.К.
Социальный педагог – Ивахова Н.С.

Проведена проверка столовой пришкольного интерната с целью готовности пищеблока к началу нового учебного года. Комиссией осмотрены помещения для хранения готовой и сырой продукции, проверена исправность холодильного и технологического оборудования, наличие бракеражного журнала, достаточного количества рабочей одежды и сотрудников. Достаточность посуды для питания воспитанников.

В ходе проверки выявлено:

1. Все складские, подсобные помещения, готовочный цех готовы к началу учебного года.
2. Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии.
3. Посуда для питания воспитанников в достаточном количестве, куханный инвентарь промаркирован.
4. Вся необходимая документация и журналы в наличии.
5. Медицинский осмотр сотрудниками пищеблока пройден в полном объеме мед.работником Нуркаевой А.К.
6. Персонал обеспечен спецодеждой полностью.

Вывод: Столовая интерната готова к началу учебного года.

Председатель комиссии

Шаметова Р.К.

Члены комиссии:

Кашапова Я.Ю. _____
Алмагамбетова М.Ж. _____
Капушу Н.В. _____
Нургалиева А.Т. _____
Нуркаева А.К. _____
Ивахова Н.С. _____

С содержанием акта ознакомлена повар: _____

**Акт проверки №1
бракеражной комиссии
КГУ «Бадамшинская школа –ясли -сад» пришкольный интернат**

«01» сентября 2023года

Состав комиссии:

Председатель комиссии - Шаметова Р.К.
Председатель родительской общественности комитета – Кашапова Я.Ю.
Член попечительского совета –Алмагамбетова М.Ж..
Индивидуальный предприниматель –Капушу Н.В.
Заместитель директора по ВР - Нургалиева А.Т.
Медицинский работник – Нуркаева А.К.
Социальный педагог – Ивахова Н.С.

Проведена проверка столовой пришкольного интерната с целью готовности пищеблока к началу нового учебного года. Комиссией осмотрены помещения для хранения готовой и сырой продукции, проверена исправность холодильного и технологического оборудования, наличие бракеражного журнала, достаточного количества рабочей одежды и сотрудников. Достаточность посуды для питания воспитанников.

В ходе проверки выявлено:

1. Все складские, подсобные помещения, готовочный цех готовы к началу учебного года.
2. Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии.
3. Посуда для питания воспитанников в достаточном количестве, куханный инвентарь промаркирован.
4. Вся необходимая документация и журналы в наличии.
5. Медицинский осмотр сотрудниками пищеблока пройден в полном объеме мед.работником Нуркаевой А.К.
6. Персонал обеспечен спецодеждой полностью.

Вывод: Столовая интерната готова к началу учебного года.

Председатель комиссии

Шаметова Р.К.

Члены комиссии:

Кашапова Я.Ю. _____
Алмагамбетова М.Ж. _____
Капушу Н.В. _____
Нургалиева А.Т. _____
Нуркаева А.К. _____
Ивахова Н.С. _____

С содержанием акта ознакомлена повар: _____

Акт № 12

Комиссия по контролю за качеством питания пришкольного интерната.

« 10 » 10 2023 года

Членами комиссии проведена проверка столовой интерната, в ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил хранения продуктов (оборудование, посуды, инвентаря)

Состояние пищеблока, оборудование, посуда, инвентаря соответствует норме, санитарное состояние пищеблока - отличное. Посуда, инвентарь прошедшие проверку в исправном состоянии.

2. Соблюдения технологии приготовления пищи, норм закладки сырья:

Приготовление пищи соответствует технологической карте. Закладка сырья соответствует нормам по Сан.пнт.

3. Проверка состояния рациона питания согласно утвержденному меню:

Меню разнообразное. На момент проверки приготовленные блюда соответствуют меню, цвет, запах и вкусовые качества соответствуют.

4. Соблюдений требований Санпина по столовой интерната:

Состояние столовой полностью соответствует нормам Сан.пнт.

Акт № 12

Комиссия по контролю за качеством питания пришкольного интерната.

« 10 » 10 2023 года

Членами комиссии проведена проверка столовой интерната, в ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил хранения продуктов (оборудование, посуды, инвентаря)

Состояние пищеблока, оборудование, посуда, инвентаря соответствует норме, санитарное состояние пищеблока - отличное. Посуда, инвентарь прошедшие проверку в исправном состоянии.

2. Соблюдения технологии приготовления пищи, норм закладки сырья:

Приготовление пищи соответствует технологической карте. Закладка сырья соответствует нормам по Сан.пнт.

3. Проверка состояния рациона питания согласно утвержденному меню:

Меню разнообразное. На момент проверки приготовленные блюда соответствуют меню, цвет, запах и вкусовые качества соответствуют.

4. Соблюдений требований Санпина по столовой интерната:

Состояние столовой полностью соответствует нормам Сан.пнт.

Акт № 3

Комиссия по контролю за качеством питания пришкольного интерната.

«23» 11 2023 года

1. Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу

порций. Количество соответствует меню и числу порций, еда находится в процессе подготовки. Ваканс Бюджет при введении соответствующей технологической карты.

2. Соблюдение режима питания, график выдачи пищи

В столовой висит график выдачи пищи, соблюдается режим питания.

3. Состояние посуды и кухонного оборудования.

Посуда и кухонное оборудование в удовлетворительном состоянии, чистое, исправное. Кухонное оборудование в хорошем состоянии.

Вывод;

Общее состояние столовой соответствует нормам СанПиН.

Рекомендации;

разнообразить меню (мак, вареники, пельмени, творожные изделия). Проводить обработку 4 раз в месяц.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Шаметова Р.К.

Кашапова Я.Ю.

Нургалиева А.Т.

Нуркаева А.К.

Ивахова Н.С.

Алмагамбетова М.Ж.

Копушу Н.В.

С содержанием акта ознакомлена повар