

## Акт

### проверки школьной столовой комиссией по мониторингу качества питания за сентябрь на 2025-2026 уч. год.

Время проверки 30.09.2025г

#### Комиссия по мониторингу качества питания в составе:

Садыкова А.С.- директор школы

Мухпулова Н.Т- зам. директора по ВР

Эйслер И.П.- зам. директора по УР начальной школы

Шамилева Г.К.- медработник

Кокумбаева А.Г.- социальный педагог

#### Организация горячего питания учащихся, работа школьной столовой и санитарное состояние.

В школе организовано буфетное и горячее питание для учащихся 1 – 11 классов. С учетом возраста учащихся в меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах. Отмечено, что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Шамилева Г.К, в том числе следит за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Выполняются требования к организации питьевого режима. Реализуется буфетная продукция в широком ассортименте путём свободной продажи в течение всего учебного дня. Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах. При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов. Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

Директор школы:



Садыкова А.С.

Зам. директора по ВР:



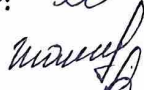
Мухпулова Н.Т.

Зам. директора по УР:



Эйслер И.П.

Мед.работник:



Шамилева Г.К.

Социальный педагог:



Кокумбаева А.Г

Зав.столовой:



Каменева Н.П.