

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
за качеством питания в столовой

Дата посещения: 10.01.2024 г. № 2

Члены мониторинговой группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе:

Макулова А.А. род. комисс. ест
Сариева А.А. шеф-повара
Моллабаева А.М. ЗДВР
Сыдашева А.К. санитар
Маменова Н.С. род. комисс. ест

Наименование организации образования: СОШ № 31

Поставщик услуги (при наличии) ИП Касенбекова

№, дата санитарно-эпидемиологическое заключения на деятельность столовой (пищеблока)

Контингент организации образования (чел.): 175

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 2

(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) _____

Проектная мощность посадочных мест в столовой 80

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Проверка соответствия порции, взятой произвольно. Хранение овощей и фруктов	<i>соответствует</i>		<i>на складе достаточное нет</i>
2	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	<i>соответ.</i>		
3	Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала с учетом требований: 1. Рассадка обеспечивается с целью минимизации контактов обучающихся младших классов с другими обучающимися, а также с соблюдением дистанции не менее 2-х м между разными классами (группами, курсами). 2. В столовых не проводится раздача по типу самообслуживания. 3. Обеспечивается соблюдение дистанции путем нанесения соответствующей разметки на полу, ограждений и барьерных лент для направления движения посетителей, недопущение мест возможного скопления людей, предусмотреть возможность разобщения потоков движения входящих и выходящих лиц. 4. При невозможности соблюдения карантинных мер в столовых, при наличии условий для соблюдения гигиены рук организовывается доставка еды в классы в одноразовой посуде либо в многоразовых ланч-боксах. 5. При наличии соответствующих площадей в здании организации образования оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи с соблюдением карантинных мер. 6. Отпуск буфетной продукции осуществляется в индивидуальной упаковке.	<i>соотв.</i>		

4	Соблюдение питьевого режима обучающихся	соотв.		
5	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)	соотв.		
6	Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	соотв.		
7	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)	соотв.		
8	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	соотв.		
9	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)	соотв.		

В результате проверки установлено:

с перцисі соотвѣтствует нормам оченѣ
в куско бѣже замечаний нет.
Макушова А. А. Шиф

Члены комиссии:

Антомова Э. Э. Шиф
Сариева А. А.
Сызганова А. К.
Маурабаева А. М.

Арендатор столовой ознакомлен _____

(подпись)

(Ошкеша Э. В.)

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
за качеством питания в столовой

Дата посещения: 22.01.2024 г. № 3
 Члены мониторинговой группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе:

ЗДВР Молдабенова А.М.
соц. пед Сулейманов А.К.
Белманова Р.Б.

Наименование организации образования: СОШ № 31
 Поставщик услуги (при наличии) ИП Касембекова
 №, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)

Контингент организации образования (чел.): 180

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 2

(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) _____

Проектная мощность посадочных мест в столовой 80

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Проверка соответствия порции, взятой произвольно. Хранение овощей и фруктов	+	-	
2	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	+		
3	Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала с учетом требований: 1. Рассадка обеспечивается с целью минимизации контактов обучающихся младших классов с другими обучающимися, а также с соблюдением дистанции не менее 2-х м между разными классами (группами, курсами). 2. В столовых не проводится раздача по типу самообслуживания. 3. Обеспечивается соблюдение дистанции путем нанесения соответствующей разметки на полу, ограждений и барьерных лент для направления движения посетителей, недопущение мест возможного скопления людей, предусмотреть возможность разобщения потоков движения входящих и выходящих лиц. 4. При невозможности соблюдения карантинных мер в столовых, при наличии условий для соблюдения гигиены рук организовывается доставка еды в классы в одноразовой посуде либо в многоразовых ланч-боксах. 5. При наличии соответствующих площадей в здании организации образования оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи с соблюдением карантинных мер. 6. Отпуск буфетной продукции осуществляется в индивидуальной упаковке.	+		

4	Соблюдение питьевого режима обучающихся	+		
5	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)	+		
6	Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	+		
7	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)	+		
8	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	+		
9	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)	+		

В результате проверки установлено:

Нарушений нет. Контрольное
этого совп. нормам.

Члены комиссии:

Беганова Р.Б.
Молдабекова А.М.
Султанова А.К.

Арендатор столовой ознакомлен

Олиф
(подпись)

(Олексина Е.В.)

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
за качеством питания в столовой

Дата посещения: 25.01.24 н 4

Члены мониторинговой группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе:

З.В. Маркелова А.В. Курбанова
С.В. Сидорова А.В. Курбанова
С.В. Сидорова А.В. Курбанова

Наименование организации образования: СОШ № 31

Поставщик услуги (при наличии) И.А. Хасанбекова

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)

Контингент организации образования (чел.): _____

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): _____

(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) _____

Проектная мощность посадочных мест в столовой _____

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Проверка соответствия порции, взятой произвольно. Хранение овощей и фруктов	Да		
2	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	Да		
3	Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала с учетом требований: 1. Рассадка обеспечивается с целью минимизации контактов обучающихся младших классов с другими обучающимися, а также с соблюдением дистанции не менее 2-х м между разными классами (группами, курсами). 2. В столовых не проводится раздача по типу самообслуживания. 3. Обеспечивается соблюдение дистанции путем нанесения соответствующей разметки на полу, ограждений и барьерных лент для направления движения посетителей, недопущение мест возможного скопления людей, предусмотреть возможность разобщения потоков движения входящих и выходящих лиц. 4. При невозможности соблюдения карантинных мер в столовых, при наличии условий для соблюдения гигиены рук организовывается доставка еды в классы в одноразовой посуде либо в многоразовых ланч-боксах. 5. При наличии соответствующих площадей в здании организации образования оборудуются дополнительные посадочные места для приема пищи с соблюдением карантинных мер. 6. Отпуск буфетной продукции осуществляется в индивидуальной упаковке.	Да Да Да Да		

4	Соблюдение питьевого режима обучающихся			
5	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)			
6	Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)			
7	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)			
8	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню			
9	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)			

В результате проверки установлено:

Все хорошо

Члены комиссии:

Макшеева А.С.

Султанова А.К.

Молдабаева А.М.

Арендатор столовой ознакомлен

Оуф
(подпись)

Ошкета Е.В

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по мониторингу
за качеством питания в столовой

Дата посещения: 20.10.2023г. № 1
 Члены мониторинговой группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе: _____
соц педагог Цыбашева Я. К.
родитель Манушова Я. А.
мед сестра Соколова Я. А.

Наименование организации образования: СОШ № 31

Поставщик услуги (при наличии) И/К Касенбекова

№, дата санитарно-эпидемиологического заключения на деятельность столовой (пищеблока)

Контингент организации образования (чел.): _____

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 2

(соответствие требованиям Правил организации питания)

Количество детей, охваченных бесплатным питанием (чел.) _____

Проектная мощность посадочных мест в столовой 80

Ответственный работник, обеспечивающий контроль за соблюдением организации питания

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой)	L		
2	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	L		
3	Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала с учетом требований:	✓		
4	Соблюдение питьевого режима обучающихся	✓		
5	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)	✓		
6	Соответствие перспективного меню для			

	отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	✓		
7	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)	✓		
8	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	✓		
9	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)	✓		

В результате проверки установлено:

что санитарно-гигиенические нормы соблюдаются, столов и боя посуды нет, недобросовестно замечено, дежурное учреждение в столовой есть.

Члены комиссии:

Макушова А.А. [подпись]
Султанова А.К. [подпись]
Сариева А.А.

Арендатор столовой ознакомлен *[подпись]* (подпись)