**Акт №1**

**проверки школьной комиссией организации и качества питания.**

**от 30.11.2017 года**

**Состав:**

Жангазина Ш.К- ЗД по ВР.,председатель комиссии,

Кошельник Е.В.- инспектор по охране прав детей, член комиссии,

Пруд И.Г.- школьная медсестра, член комиссии,

Идрисова К.К- председатель родительского комитета, член комиссии,

Видиней О.И.- социальный педагог, секретарь.

Согласно приказу в ноябре была осуществлена проверка по вопросам организации и качества питания.

Объектом проверки являлось выполнение приказа № 98 Министерства здравоохранения Республики Казахстан «Об организации горячего питания учащихся в школьных столовых», соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, состояние контроля за качеством питания администрацией и медработником школы.

На основании изученного материала в ходе проверки установлено следующее:

1. Питание осуществляется согласно перспективному и ежедневному меню, согласованное с санитарной службой. Меню ежедневно утверждается директором, питание организуется с учетом принципов рациональности и сбалансированности
2. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.
3. Все сотрудники пищеблока имеют специальное образование, прошли медицинский осмотр и имеют допуск к работе.
4. Медработником школы Пруд И.Г. осуществляется контроль за качеством приготовления пищи, снимаются пробы, ведется тетрадь учета гнойничковых заболеваний и бракеражные тетради, оставляются суточные пробы.
5. Пищевые продукты сопровождаются документом с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции
6. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия.
7. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами
8. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь.
9. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт.
10. Технологическое оборудование, холодильники маркированы.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Общее число посадочных мест в столовой составляет 250. Составлен график питания учащихся, организовано дежурство в столовой.

Жангазина Ш.К- ЗД по ВР.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кошельник Е.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пруд И.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Идрисова К.К\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Видиней О.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Акт №1**

**проверки школьной комиссией организацию и качество питания.**

**от 28.02.2018 года**

**Состав:**

Жангазина Ш.К- ЗД по ВР.,председатель комиссии,

Кошельник Е.В.- инспектор по охране прав детей, член комиссии,

Пруд И.Г.- школьная медсестра, член комиссии,

Идрисова К.К- председатель родительского комитета, член комиссии,

Видиней О.И.- социальный педагог, секретарь.

Согласно приказу в ноябре была осуществлена проверка по вопросам организации и качества питания.

1. При организации питания используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
2. Для сохранения теплового режима блюд установлен мармит для 2-ых блюд, который используется в случае необходимости
3. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Для хранения санодежды имеется шкаф.
4. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
5. Уборочный инвентарьхранится в специально отведенном месте.
6. Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуютсанитарно- эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организации питания.
7. Конструкции и размещения стеллажей и поддонов в пищеблоке позволяют проводить влажную уборку
8. Перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам
9. За каждым классом в столовой закреплены определенные обеденные столы
10. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.
11. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой.
12. Не привлекаются обучающиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
13. За счет средств арендатора приобретены: тестомес, э/мясорубка, электроплита.