

АКТ

Анализ меню, норм школьного питания учащихся КГУ «СШИ № 4».

Цель: Проверить соблюдение норм питания учащихся.

Дата: 10 февраля 2022 года.

Проверить:

1. Контроль за выполнением норм продуктов питания за 10 дней в феврале
2. Выполнение норм закладки и технологий приготовления пищи, норм выдачи.
3. Правила мытья посуды, оборудования и инвентаря.

Для контроля за выполнением норм продуктов питания ведется «накопительная ведомость». Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число детей, получающих питание, перечень блюд на каждый приём пищи с указанием массы в граммах, а также расход продуктов по каждому блюду, согласно санитарных правил. Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем интерната меню, в котором указываются сведения об объёмах блюд и названия кулинарных изделий. При составлении меню такие продукты как молочные, масло сливочное, масло растительное, мясо, крупы, сахар, хлеб, овощи, фрукты включаются в рацион ежедневно, а другие (творог, рыба, курица, сыр) включаются в определенные дни недели.

Таким образом, воспитанники интерната получают весь необходимый набор продуктов. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отобранные пробы хранятся не менее 24 часов.

Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х секционных мойках, столовой посуды - в 3х секционных мойках.

Председатель комиссии



Насонов М.М.

Максюта Н.Ф.

Адамова А.С.

Мангутова А.Д.

Тополь С.В.

Балабуткина М.О.

POSTSCRIPT: THE AKT

«№4 АМИ» КММ мектеп оқушыларының тамақтану нормаларын, ас мәзірін талдау.

Мақсаты: Оқушылардың тамақтану нормаларының сақталуын тексеру.

Күні: 2022 жылғы 10 ақпан.

Тексеру:

1. Ақпан айында 10 күн ішінде тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау
2. Салу нормалары мен тамақ дайындау технологияларын, беру нормаларын орындау.
3. Ыдыс-аяқтарды, жабдықтар мен жабдықтарды жуу ережелері.

Тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау үшін «жинақтау ведомосі» жүргізіледі. Күн сайын тарату мәзірі жасалады, онда тамақ алатын балалардың саны, салмағы граммен көрсетілген әр тағамға арналған тағамдардың тізімі, сондай-ақ санитарлық ережелерге сәйкес әр тағам үшін өнімдердің шығыны көрсетіледі. Күн сайын тамақтану залында интернат басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамдардың көлемі мен аспаздық өнімдердің атаулары туралы мәліметтер көрсетіледі. Мәзірді құру кезінде сүт, май, өсімдік майы, ет, жарма, қант, нан, көкөністер, жемістер диетаға күн сайын қосылады, ал басқалары (сүзбе, балық, тауық еті, ірімшік) аптаның белгілі бір күндеріне қосылады.

Осылайша, интернат тәрбиеленушілері барлық қажетті өнімдер жиынтығын алады. Технологиялық процестің сақталуын бақылау мақсатында дайындалған тағамдардың әрбір партиясынан тәуліктік сынама алынады. Іріктелген сынамалар кемінде 24 сағат сақталады.

Ас үй ыдыстарын жуу асхана ыдыстарынан бөлек жүзеге асырылады. Ас үй ыдыстарын жуу 2 секциялы жуғышта, асхана ыдыстарын жуу 3 секциялы жуғышта жүзеге асырылады..

Комиссия төрағасы



М.М. Насонов

Н.Ф. Максюта

А.С. Адамова

А.Д. Мангутова

С.В. Тополь

М.О. Балабуткина

Протокол

От 10 февраля 2022 года.

Комиссией по мониторингу за качеством питания была проведена проверка на соблюдение норм школьного питания, анализ меню, накопительной ведомости, правил мытья посуды, оборудования и инвентаря.

Проверка показала:

Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».

Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два- семь календарных дней.

Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню.

Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. Мойки для мытья посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды.

Мытье кухонной посуды осуществляется в 2х секционных мойках, столовой посуды- в 3х секционных мойках. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую посуду – в шкафах или на решетках. Столовые приборы хранят ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям.

Председатель комиссии



Ben

Насонов М.М.

Mancora

Максюта Н.Ф.

Aray

Адамова А.С.

Bees

Мангутова А.Д.

Dr

Тополь С.В.

band

Балабуткина М.О.

**Мектептегі тамақтану нормаларының сақталуын тексеру, мәзірді, жинақтау
ведомосын, ыдыс-аяқтарды, жабдықтар мен мүкәммалды жуу ережелерін талдау
Хаттамасы**

2022 жылғы 10 ақпан

Тамақтану сапасына мониторинг жүргізу жөніндегі комиссия мектепте тамақтану нормаларының сақталуына тексеру, мәзірге, жинақтау ведомосіне, ыдыс-аяқ, жабдық пен мүкәммал жуу қағидаларына талдау жүргізді.

Тексеру көрсетті:

Тәрбие және білім беру объектілерінде білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру нормалары «әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы» Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № 320 қаулысымен регламенттелген.

Күн сайын диетаға ет, сүт, май және өсімдік майы, қара бидай мен бидай наны, көкөністер мен қант кіреді. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі - жеті күнтізбелік күнде бір рет қосылады.

Күн сайын ас блогында аспаз нақты мәзірге сәйкес дайын өнімнің тәуліктік сынамасын қалдырады.

Ас үй ыдыстарын жуу асхана ыдыстарынан бөлек көзделеді. Ыдыс жууға арналған жуғыштардың пайдаланылатын ыдыстың толық батырылуын қамтамасыз ету үшін жеткілікті көлемі болады.

Ас үй ыдыстарын жуу 2 секциялы жууда, асхана ыдыстарын жуу 3 секциялы жууда жүзеге асырылады. Таза асүй ыдысы мен мүкәммалды еденнен кемінде 0,5 м биіктіктегі стеллаждарда, асхана ыдыстарын шкафтарда немесе торларда сақтайды. Ас құралдарын тұтқаларын жоғары қаратып сақтайды, оларды науаларда бос күйінде сақтауға жол берілмейді. Технологиялық жабдықты өңдеуді күн сайын оның ластануына қарай және жұмыс аяқталғаннан кейін жүргізеді.

Күрделі жинауды жуу және дезинфекциялау құралдарын қолдана отырып және эпидемиологиялық көрсеткіштер бойынша айына бір рет (панельдерді, жабдықтарды, әйнектердің ішкі бетін, жарықтандыру аппаратурасын, ас үй және асхана ыдыстарын, ыдыстар мен мүкәммалды жуу) жүргізеді.

Комиссия төрағасы



М.М. Насонов

Н.Ф. Максютя

А.С. Адамова

А.Д. Мангутова

С.В. Тополь

М.О. Балабуткина