

Акт

проверки организации питания школьников комиссией по мониторингу питания
КГУ «Специальная школа-интернат №4» Управления образования
Павлодарской области, акимата Павлодарской области
От 04 сентября 2025 года

Готовность школьной столовой к учебному 2025-2026 году Организация горячего питания. Контроль за документами, удостоверяющие качество и безопасность продуктов питания.

Члены комиссии:

- 1.Насонов М.М.
- 2.Адамова А.С.
- 3.Максюта Н.Ф.
- 4.Белоус Е.Ю.
- 5.Дюсенова А.М.
- 6.Муканова М.Ю.

1.Проверили наличие приказа о создании комиссии по мониторингу качества питания.
2.В школе-интернате стационарно обучается 310 учащихся. Все учащиеся школы питаются бесплатно.

Воспитанники интерната получают 5-ти разовое питание (завтрак, обед, полдник, 1 ужин, 2 ужин). Учащиеся получают разнообразное, сбалансированное питание. С учетом сезонности. Врачом и диетсестрой интерната составляется перспективное четырехнедельное меню, где учитываются все необходимые продукты в соответствии с нормами питания. При составлении меню такие продукты как молочные, масло, мясо, крупы, сахар, хлеб, овощи, фрукты включаются в рацион ежедневно, а другие (творог, сметана, рыба) включаются в определённые дни недели. Таким образом, воспитанники интерната получают весь необходимый набор продуктов.

Качественный состав пищи, что входит в основные требования к дневному рациону питания, зависит от поставляемых в интернат продуктов. Все поставляемые продукты имеют сертификат качества, соблюдаются сроки и условия хранения.

Все учащиеся питаются во время перемен, согласно графику питания.

Перед раздачей блюд медицинским работником проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с занесением результатов в журнал и выдачей разрешения на прием пищи. Суточные пробы приготовленных блюд оставляются ежедневно.

3.Перед началом учебного года для работы пищеблока подготовлена следующая документация:

- приказ об организации горячего питания,
- приказ о питьевом режиме,
- приказ о замене продуктов,
- приказ о разведении дезинфекционных средств,
- утвержденный график питания детей,
- график дежурства администрации в столовой.

Ежедневно ведется вся документация пищеблока (журнал контроля качества готовой пищи «бракеражный», бракеражный журнал для сырой продукции, журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал «С-витаминизации» согласно «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к объектам образования» утвержденным приказом Министра здравоохранения РК от 05.08.2021 года № КР ДСМ-76, Санитарно-

эпидемиологическим требованиям к объектам общественного питания» утвержденным приказом Министра здравоохранения РК от 17.02.2022 года № КР ДСМ-16. Проверили проверку и наличие сертификатов соответствия на продукцию.

В школьной столовой все организовано и соблюдены все правила Сан ПиН : обеденная зона, наличие умывальников, мыла, электросушилок.

Чистую посуду хранят в шкафах-решетках. Чистые столовые приборы хранятся в ящиках-кассетах ручками вверх. Кассеты подвергаются мытью и просушиванию ежедневно.

Холодильное оборудование подвергается мытью и дезинфекции по мере загрязнения и на мерзания льда(наледи)

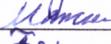
4. На начало учебного года у всех работников пищеблока имеются санитарные книжки, паспорта вакцинации. Ежедневно работники пищеблока осматриваются диетсестрой школы-интерната №4.

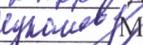
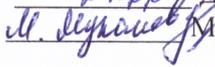
Вывод: Работа пищеблока комиссией признана удовлетворительной. Соответствует Приказам и нормам согласно СанПиН №76 от 05.08.2021 г. ведется соответствующая документация. Пищеблок оснащен полностью технологическим оборудованием.

Рекомендации: Усилить контроль за соблюдением графика приема пищи.




Насонов М.М.

Адамова А.С.

Максюта Н.Ф.

Белоус Е.Ю.

Дюсенова А.М.

Муканова.М.Ю.