

Акт проверки по мониторингу за качеством питания

и соответствие исполнения условий договора

об оказании услуги по организации питания обучающихся КГУ «ОСШ №4» г.Балхаш

«___» _____ 2020

Комиссия в составе председателя Фроловой И.В. директор школы, члены комиссии: Бровкина Ю.Г.- зам. директора по ВР, Полторыхина Е.А.- мед. работник, Федорова Е.В. - председатель профкома, Калашникова И.О- соц. педагог, Матвеевских Н.В.- председатель родительского комитета в присутствии арендатора ИП Коваленко Н.В. по состоянию на «___» _____ 2019г. провела проверку на соответствие исполнения условий договора об оказании услуги по организации питания обучающихся в соответствии с «Правилами организации питания обучающихся в организации среднего образования» утвержденными приказом Министерства образования и науки РК № 717 от 31.12. 2015, Санитарными правилами «Санитарно- эпидемиологические требования к объектам образования», утвержденные приказом Министра национальной экономики РК от 29 декабря 2014 года № 179, зарегистрированным в реестре государственной регистрации нормативно-правовых актов за № 10275, направленных на предупреждение и профилактику пищевых отравлений среди учащихся.

При проверке было выявлено:

№	Перечень требований	Соответствие требованиям
1.	Качество продуктов питания поступающих на пищеблок - Наличие сертификатов и других документов, подтверждающих качество и происхождение товара	
2.	Технология приготовления блюд, -Наличие технологических карт	
3.	Исправность холодильного оборудования (холодильник и холодильный шкаф), температурный режим	
4.	Исправность технологического оборудования (Электроплита, микроволновая печь, холодильный шкаф, электросковорода)	
5.	Сроки и условия хранения продуктов питания: - Соблюдение товарного «соседства» на складе и в холодильнике; - Наличие маркировки даты на полуфабрикатах; - Соблюдение срока годности.	
6.	Выход готовых блюд: - Контроль качества готовой продукции; - Витаминизация; - Соответствие меню.	

7.	<p>Питьевой режим:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наличие оборудованного места для общего доступа 	
8.	<p>Меню:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2-х недельное меню; - Ежедневное меню; - Соответствие ежедневного меню 2-х недельному; - Наличие ассортимента буфетной продукции. 	
9.	<p>Работники пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наличие спец. одежды; - Наличие сан. книжки; - Количественный состав; - Соответствие квалификационным требованиям. 	
10.	<p>Санитарное состояние пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Наличие моющих и дезинф. ср-в; - Наличие хоз. инвентаря; - Разграничение зон на кухне; - Наличие маркировки на оборудовании, - Наличие достаточного комплекта посуды; - Наличие маркировки на посуде. 	
11.	<p>Работа мед. работника по контролю исполнения санитарных правил и норм:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Контроль температурного режима холодильного оборудования; - Контроль проведения витаминизации; - Контроль качества поступающих продуктов на пищеблок; - Контроль выхода готовых блюд. 	