

**АКТ межведомственной экспертной группы
по контролю за качеством питания**

Дата посещения: 21.01.2025г.

№ 11

Члены Экспертной группы (Ф.И.О. с указанием должности) в составе: Иванов А. Мухомов А.А., Флещева А., Сеитрахметов Е., Ермаков М.А.

Наименование организации образования: КТУ, Общеобразовательная школа №42 Кочевья
Председатель комиссии по мониторингу качества питания - руководитель организации образования:

Состав членов комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) (Ф.И.О. с указанием должности):

Макашов М.М. директор, Бухарбаева З.Г., Нилбекова С.К. - З.Д., Илова Т.С., Флещева А., Шаймуратовова Г.Е., Баймагамбетова Г.С.

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Умксервис" С.С.

№, дата санитарно-эпидемиологическое заключения на деятельность столовой (пищеблока) №1716.Х.К179VWF00246765 от 12.11.2024г

Контингент организации образования (чел.): 725

Количество сотрудников пищеблока, (чел.): 7

(соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г., применительно к договору, заключенным с июля 2020 года)

№	Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
1	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии	+		
2	Наличие плана работы бракеражной комиссии на учебный год	+		
3	Наличие соответствующей документации (акты, обращения, переписка и др.)	+		
4	Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой)	+		
5	Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)	+		
6	Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала	+		
7	Соблюдение питьевого режима обучающихся	+		
8	Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)	+		

9	Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)	+		
10	Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)	+		
11	Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному, перспективному меню	+		
12	Опрос, анкетирование детей, родителей по качеству питания	+		
13	Наличие сведений об используемом перечне продуктов питания с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (копии сертификатов)	+		
14	Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания	+		
15	Систематическое размещение на сайте организации образования, информации об организации питания детей (меню с фото блюд, планы, акты бракеражной комиссии)	+		

В результате проверки установлено:

- 1) Выписка соответствует, 2) организационные св-ва соответствуют, 3) бухгалтерия соответствует;
- 1) среди молочной продукции хранятся только;
- 2) сырные дольки (вафель) хранятся отдельно, соответ-ст
- 3) все мясо маркировано, стамп маркирован, чистота
- 4) мясной цех соответствует норме, 8) все обработки
- есть имеется стамп. Кухней цех: чистота, соответствует, 9) холодный цех соответ-ет нормам, чистота
- 10) хлеб, все соответ-ет нормам, хлеб свежий, белой поцветит, сырники, договоры, док-ты, конкурентов, инф-ция имеется, соответствует.

Шоханова А. А. (подпись)

Члены комиссии: Шоханова А. А. (подпись)

Члены комиссии: Ахмедов А. К. (подпись)

Члены комиссии: Рахметов Р. С. (подпись)

Члены комиссии: Бурдасов Б. А. (подпись)

Члены комиссии: Маматов Н. Н. (подпись)

Сржанова М. А. (подпись)

Шоханова Т. С. (подпись)

Руководитель организации образования ознакомлен _____

Арендатор столовой ознакомлен (а) _____

Ознакомлена: Ахмедов А. К. (подпись)