

КГУ «Общеобразовательная школа №2 имени Ахмета Байтурсынулы города
Степногорска отдела образования по городу Степногорск
при управлении образования Акмолинской области»

Протокол

проверки мониторинговой группы по организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы с поставщиком горячего питания «ИП АР Курылыс Инженеринг»

Дата проверки: 08.04.2024 г.

Время проверки: 13:40 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, качественное оказание услуг по организации горячего питания учащихся, проверка наличия документации организации горячего питания.

Мониторинговая группа в составе:

1. И.о. руководителя школы - Абдилова Динара Муратбековна
2. Председатель родительского комитета - Фигурин Оксана Ивановна
3. Председатель Профсоюзного комитета - Курсанова Серик Мукановна
4. Медицинский работник школы - Овчар Юлия Анатольевна
5. Социальный педагог - Әбілхайыр Әйгерім Мейрамбекқызы
6. Учитель казахского языка - Шайхина Гульден Тулегеновна

составили настоящий протокол в том, что 08 апреля 2022 года мониторинговой группой была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, еда нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации члены мониторинговой группы отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии мониторинговой группы отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

Питьевой режим в соответствии Санитарно-эпидемиологическим требованиям ведется

9. Вся необходимая документация ведется в соответствии требованиям качественного оказания услуг по организации горячего питания.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Дать рекомендации родителям о необходимости полезного правильного питания.

С протоколом комиссии мониторинговой группы ознакомлены:

И.о руководителя школы

Д.М. Абдилова

Поставщик по организации питания

А.Н.Ергалиев

«ИП АР Курылыс Инженеринг»



Мониторинговая группа в составе с протоколом ознакомлены:

- | | | |
|------------------------------------|--|------------|
| 1. Фигурина Оксана Ивановна | | 08.04.2022 |
| 2. Курсанова Серик Мукановна | | 08.04.2022 |
| 3. Шайхина Гульден Тулегеновна | | 08.04.2022 |
| 4. Овчар Юлия Анатольевна | | 08.04.2022 |
| 5. Әбілхайыр Әйгерім Мейрамбекқызы | | 08.04.2022 |

