

УТВЕРЖДЕНО  
Директора  
КГУ «Специальная  
школа-интернат № 9» УОКО  
Бесжигитовой С.Т.  
«01» 09 2023 г.

**Двухнедельное перспективное меню КГУ «Специальная школа-интернат  
№9» на 2023-2024 уч.год**

# Перспективное меню

## I неделя

Время питания	<u>ПОНЕДЕЛЬНИК</u> 1 день	<u>ВТОРНИК</u> 2 день	<u>СРЕДА</u> 3 день	<u>ЧЕТВЕРГ</u> 4 день	<u>ПЯТНИЦА</u> 5 день	<u>СУББОТА</u> 6 день	<u>ВОСКРЕСЕНЬЕ</u> 7 день
Завтрак	Каша манная молочная с сахаром	Каша ячневая молочная с сахаром	Каша пшеничная молочная с сахаром	Каша геркулесовая молочная с сахаром	Каша пшеничная молочная с сахаром	Каша кукурузная молочная с сахаром	Суп молочный с крупой
	Хлеб с маслом сыром	Хлеб с маслом и джемом	Хлеб с маслом сыром	Хлеб с маслом сыром	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом сыром	Хлеб с маслом сыром
	Кофе с молоком	Какао с молоком	Кофе с молоком	Какао с молоком	кофе с молоком	Какао с молоком	Кофе с молоком
		Яйцо отварное	Колбасные изделия		Яйцо отварное		
Второй завтрак	Фрукты	Фрукты	Фрукты	Фрукты	Фрукты	Фрукты	Фрукты
Обед	Суп "Фасолевый" на к/б	Рассольник на к/б	"Борщ" на к/б	«Свекольник» на к/б	Суп "Лапша" на к/б	Суп Харчо на к/б	Суп "Щи" на к/б
	Гуляш мясной Гарнир: макароны отварные	Рыба запеченная в смет.соусе Гарнир: картофельное пюре	Плов с мясом говядины	Биточки рыбные в соусе Гарнир: гречка отварная	Куры тушеные в соусе с овощами Гарнир: Картофельное пюре	Зразы мясные Рагу овощной	Пигоди в соусе
	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной
	Кисель с вит «С»	Компот с вит «С»	Кисель с вит «С»	Компот с вит «С»	Кисель с вит «С»	Компот с вит «С»	Кисель с вит «С»
	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
Полдник	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок
	Выпечка/конд.изд	Кондитерские изделия /выпечка	Творожная запеканка	Выпечка	Кондитерские изделия/выпечка	Кондитерские изделия /выпечка	Кондитерские изделия
Ужин	Овощное рагу с мяса птицы	Мясо тушеное Гарнир: капуста тушеная	Тефтели с томатным соусом Картофель отварной	Азу с картофелем	Бефстроганов Гарнир: перловка отварная	Мясо тушеное в соусе Гарнир: макароны отварные	Рыба запеченная в соусе с картофелем
	Хлеб с маслом Колбасные изделия	Хлеб с маслом сыром	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом Колбасные изделия	Хлеб с маслом
	Чай сладкий (молоко, лимон)	Чай сладкий	Чай сладкий (молоко, лимон)	Чай с конфетами	Чай сладкий (молоко, лимон)	Чай сладкий	Чай сладкий (молоко, лимон)
			Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Овощная нарезка	Салат овощной
Второй ужин	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт
	Кондитерские изделия/выпечка	Кондитерские изделия /выпечка	Кондитерские изделия /выпечка	Кондитерское изделие	Выпечка/ конд.изд	Кондитерские изделия /выпечка	выпечка



**II неделя**

<b>Дата</b>	<b>ПОНЕДЕЛЬНИК</b> <b>8 день</b>	<b>ВТОРНИК</b> <b>9 день</b>	<b>СРЕДА</b> <b>10 день</b>	<b>ЧЕТВЕРГ</b> <b>11 день</b>	<b>ПЯТНИЦА</b> <b>12 день</b>	<b>СУББОТА</b> <b>13 день</b>	<b>ВОСКРЕСЕНЬЕ</b> <b>14 день</b>
<b>Завтрак</b>	Каша геркулесовая молочная с сахаром	Каша ячневая молочная с сахаром	Каша пшеничная молочная с сахаром	Каша кукурузная молочная с сахаром	Каша пшеничная молочная с сахаром	Каша манная молочная с сахаром	Омлет с овощами
	Хлеб с маслом джемом	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом сыром	Хлеб с маслом и джемом	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом сыром	Хлеб с маслом сыром
	Какао с молоком и сахаром	Кофе с молоком и сахаром	Какао с молоком и сахаром	Кофе с молоком и сахаром	Какао с молоком и сахаром	Кофе с молоком и сахаром	Какао с молоком и сахаром
	Яйцо отварное	Колбасные изделия	Колбасные изделия		Колбасные изделия	Колбасные изделия	
<b>Второй завтрак</b>	Фрукты	Фрукты	Фрукты	Фрукты	Фрукты	Фрукты	Фрукты
<b>Обед</b>	Суп "лапша" на к/б	Суп гороховый на к/б	Свекольник на к/б	Рассольник на к/б	Борщ на к/б	Суп Щи на к/б	Мясо по-казахски Картофель отварной
	Тушеное мясо говядины Гарнир: перловка отварная	Куры тушеные с соусом Гарнир: гречка отварная	Голубцы ленивые Гарнир: рис отварной	Рвбные котлеты в соусе Гарнир: картофельное пюре	Плов с мясом птицы	Манты из мяса говядины в соусе	
	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной
	Кисель с вит «С»	Компот с вит «С»	Кисель с вит «С»	Компот с вит «С»	Кисель с вит с	Компот с вит «С»	Кисель с вит «С»
	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
<b>Полдник</b>	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок	Сок
	Выпечка/ конд изделие	Творожная запеканка	Выпечка/кондит. изделие	Выпечка с творогом	Кондитерские изделия	Кондитерские изделия	Кондитерские изделия
<b>Ужин</b>	Овощное рагу с мясом	Рыба запеченная с овощами в соусе Гарнир: картофель	Жаркое с мясом птицы	Гуляш Гарнир: макаронные изделия	Бефстроганов Гарнир: картофель отварной	Рыба тушеная в соусе с картофель запеченный	Тефтели в соусе Гарнир: перловка отварная
	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом сыром	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом	Хлеб с маслом
	Чай с конфетами	Чай сладкий (молоко, лимон)	Чай с сладкий	Чай с конфетами	Чай сладкий (молоко, лимон)	Чай сладкий	Чай сладкий (молоко, лимон)
	Колбаса вареная		Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной	Салат овощной
<b>Второй ужин</b>	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт
	Выпечка/конд. изделие	Выпечка/ конд.издел	Кондитерские изделия	Выпечка/ кондиздел	Выпечка/ конд.изд	выпечка	Выпечка



«Утверждаю»  
директор «СШИ №9»

Бесжигитова С.Т.

Акт

проверки работы школьного пищеблока  
от «26» октября 2023 года



Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) на основании приказа № 198 от 01.09.2023 г.

Председатель Бесжигитова С.Т.

зам. председателя Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК Даирова З.Н.

диетсестра Дюсенова Б.А.

ПРК Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета Кудрина Л.В.

кладовщик Ставила С.И.

бухгалтер Жалпакова Г.С.

Провела проверку готовности столовой школы-интерната в I четверти.

**Цель проверки:** Проверка соблюдения требований к постановке пищевых продуктов на склад, ведение учетной документации на складе, сроков хранения.

#### **Проверено:**

Санитарное состояние служебных помещений и зала для приема пищи удовлетворительное.

Проверено соблюдение требований к постановке пищевых продуктов на склад, ведение учетной документации на складе, сроков хранения

Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы.

Посуды со сколами и трещинами нет.

Столы и стулья в исправном виде, на столах есть салфетки.

Оборудование в пищеблоке исправное.

Соблюдается товарное соседство продуктов на складе.

Меню утверждено директором школы – интерната (6 –ти разовое питание).

#### **Результат проверки:**

Школьная столовая готова к работе, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительно, оборудование в рабочем состоянии, штат в пищеблоке не укомплектован. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются сроки хранения продуктов питания.

Сенсорные раковины, подключенные к титану, дети моют руки в теплой воде и сушат руки в сенсорной электрической сушилке для рук, а затем обрабатывают антисептиком, который установлен в столовой возле входа. Прием пищи обучающимися осуществляется согласно графику утвержденным директором школы-интерната. Результат проверки показал, что у всех работников пищеблока есть



санитарные книжки со своевременно пройденным медосмотром; курсы санитарного минимума.

В ходе фронтальной проверки состояния пищеблока было проверено качество приготовленной пищи.

1. Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы, медицинские перчатки.

2. Посуды со сколами и трещинами в наличии нет.

3. Меню от 26.10.2023 г. утверждено директором школы – интерната.

При контрольном взвешивании готовой продукции, вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню для детей с 11 до 18 лет, произведены взвешивания готовых порций:

Салат овощной 100гр.

Свекольник на к\б 300гр.

Мясные биточки в соусе 60/80 гр.

Гречка отварной 120/150 гр.

Компот с витамином С -200 гр.

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150гр.

Вес готовый продукции соответствует без учета тары. Проба готовой продукции произведена органолептическим способом, посторонних примесей и неприятных запахов в готовой продукции не обнаружено. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Блюда получаемые воспитаниками хорошо сбалансированы, калорийные, разнообразные, вкусные. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются требования к постановке пищевых продуктов на склад, сроки хранения продуктов питания.

#### Рекомендации:

1. Укомплектовать штат пищеблока, согласно штатного расписания.
2. Произвести ремонт электрических мясорубок в овощном и мясном цехе.


Подписи:

Председатель



Бесжигитова С.Т.

зам. председателя



Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК



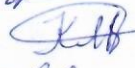
Даирова З.Н.

диетсестра



Дюсенова Б.А.

ПРК



Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета



Кудрина Л.В.

кладовщик



Ставила С.И.

бухгалтер



Жалпакова Г.С.



«Утверждаю»  
директор «СШИ №9»

Бесжигитова С.Т.

Акт

проверки работы школьного пищеблока  
от «30» ноября 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) на основании приказа № 198 от 01.09.2023 г.

Председатель Бесжигитова С.Т.

зам. председателя Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК Даирова З.Н.

диетсестра Дюсенова Б.А.

ПРК Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета Кудрина Л.В.

кладовщик Ставила С.И.

бухгалтер Жалпакова Г.С.

Провела проверку готовности столовой школы-интерната во 2 четверти.

**Цель проверки:** Проверка

**Проверено:**

Санитарное состояние служебных помещений и зала для приема пищи удовлетворительное.

Проверено соблюдение требований к постановке пищевых продуктов на склад, ведение учетной документации на складе, сроков хранения

Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы.

Посуды со сколами и трещинами нет.

Столы и стулья в исправном виде, на столах есть салфетки.

Оборудование в пищеблоке исправное.

Соблюдается товарное соседство продуктов на складе.

Меню утверждено директором школы – интерната (6 –ти разовое питание).

**Результат проверки:**

Школьная столовая готова к работе, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительно, оборудование в рабочем состоянии, штат в пищеблоке не укомплектован. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются сроки хранения продуктов питания.

Сенсорные рукомойники, подключенные к титану, дети моют руки в теплой воде и сушат руки в сенсорной электрической сушилке для рук, а затем обрабатывают антисептиком, который установлен в столовой возле входа. Прием пищи обучающимися осуществляется согласно графику утвержденным директором школы-интерната. Результат проверки показал, что у всех работников пищеблока есть санитарные книжки со своевременно пройденным медосмотром; курсы санитарного минимума.



де фронтальной проверки состояния пищеблока было проверено качество готовленной пищи.

Ювар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы, медицинские перчатки.

2. Посуды со сколами и трещинами в наличии нет.

3. Меню от 30.11.2023 г. утверждено директором школы – интерната.

При контрольном взвешивании готовой продукции, вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню для детей с 11 до 18 лет, произведены взвешивания готовых порций:

Салат овощной - 100гр.

Свекольник на к\б - 300гр.

Биточки рыбные в соусе - 80/5 гр.

Картофельное пюре - 150,0 гр.

Компот с витамином С - 200, 0 гр.

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150гр.

Вес готовый продукции соответствует без учета тары. Проба готовой продукции произведена органолептическим способом, посторонних примесей и неприятных запахов в готовой продукции не обнаружено. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Блюда получаемые воспитаниками хорошо сбалансированы, калорийные, разнообразные, вкусные. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются требования к постановке пищевых продуктов на склад, сроки хранения продуктов питания.

#### Рекомендации:

1. Укомплектовать штат пищеблока, согласно штатного расписания.
2. Произвести ремонт электрических мясорубок в овощном и мясном цехе.

Подписи:

Председатель

Бесжигитова С.Т.

зам. председателя

Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК

Даирова З.Н.

диетсестра

Дюсенова Б.А.

ПРК

Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета

Кудрина Л.В.

кладовщик

Ставила С.И.

бухгалтер

Жалпакова Г.С.

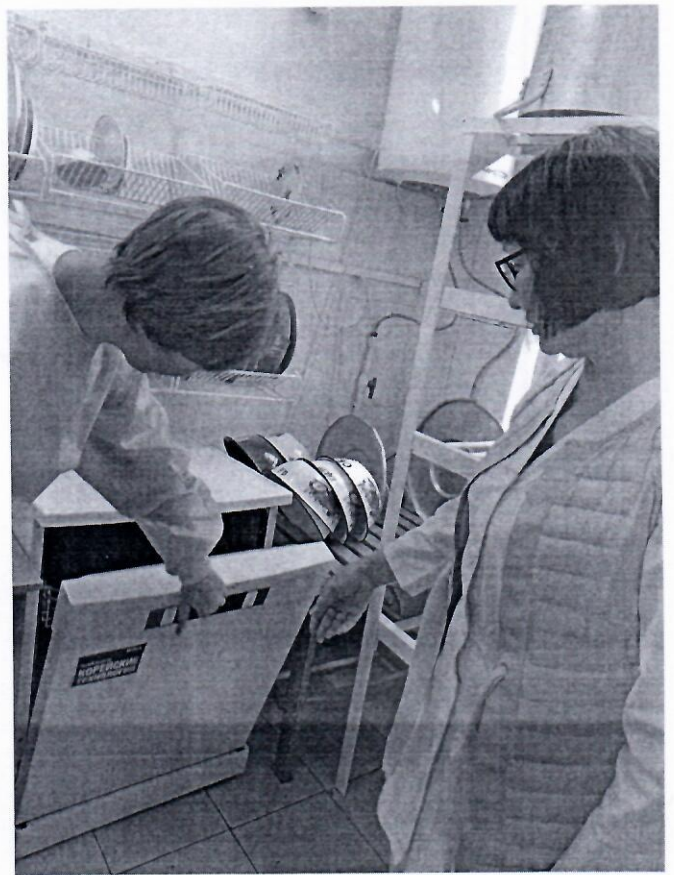
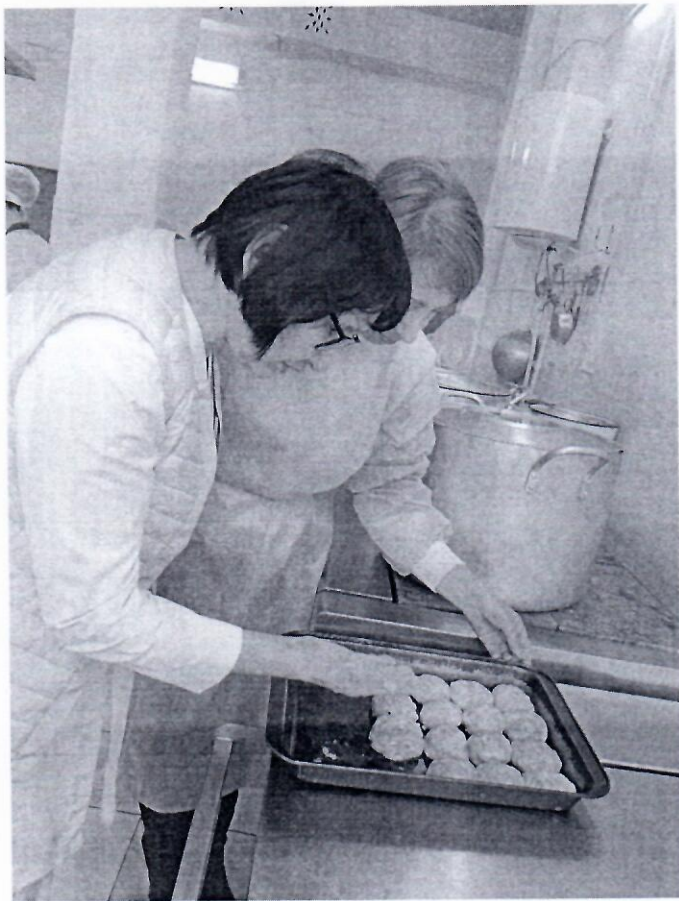














«Утверждаю»  
директор «СШИ №9»

Бесжигитова С.Т.



Акт  
проверки работы школьного пищеблока  
от «21» декабря 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) на основании приказа № 198 от 01.09.2023 г.

Председатель Бесжигитова С.Т.

зам. председателя Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК Даирова З.Н.

диетсестра Дюсенова Б.А.

ПРК Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета Кудрина Л.В.

кладовщик Ставила С.И.

бухгалтер Жалпакова Г.С.

Провела проверку работу столовой школы-интерната во 2 четверти.

**Цель проверки:** Проверка режима питания уч-ся, в соответствии требованиями и санитарными нормами

**Проверено:**

Санитарное состояние служебных помещений и зала для приема пищи удовлетворительное.

Проверено соблюдение требований к постановке пищевых продуктов на склад, ведение учетной документации на складе, сроков хранения

Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы.

Посуды со сколами и трещинами нет.

Стол и стулья в исправном виде, на столах есть салфетки.

Оборудование в пищеблоке исправное.

Соблюдается товарное соседство продуктов на складе.

Меню утверждено директором школы – интерната (6 –ти разовое питание).

**Результат проверки:**

Школьная столовая готова к работе, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительно, оборудование в рабочем состоянии, штат в пищеблоке не укомплектован. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются сроки хранения продуктов питания.

Сенсорные ручномойники, подключенные к титану, дети моют руки в теплой воде и сушат руки в сенсорной электрической сушилке для рук, а затем обрабатывают антисептиком, который установлен в столовой возле входа. Прием пищи обучающимися осуществляется согласно графику утвержденным директором школы-интерната. Результат проверки показал, что у всех работников пищеблока есть



гарные книжки со своевременно пройденным медосмотром; курсы санитарного ликума.

ходе фронтальной проверки состояния пищеблока было проверено качество приготовленной пищи.

1. Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы, медицинские перчатки.

2. Посуды со сколами и трещинами в наличии нет.

3. Меню от 21.12.2023 г. утверждено директором школы – интерната.

При контрольном взвешивании готовой продукции, вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню для детей с 11 до 18 лет, произведены взвешивания готовых порций:

Салат овощной - 100гр.

Борщ на к\б - 300гр.

Плов из мяса говядины - 250 гр.

Кисель с витамином С -200, 0 гр.

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150гр.

Вес готовый продукции соответствует без учета тары. Проба готовой продукции произведена органолептическим способом, посторонних примесей и неприятных запахов в готовой продукции не обнаружено. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Блюда получаемые воспитаниками хорошо сбалансированы, калорийные, разнообразные, вкусные. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются требования к постановке пищевых продуктов на склад, сроки хранения продуктов питания.

#### Рекомендации:

1. Укомплектовать штат пищеблока, согласно штатного расписания.
2. Произвести ремонт электрических мясорубок в овощном и мясном цехе.

Подписи:

/ Председатель



Бесжигитова С.Т.

зам. председателя



Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК



Даирова З.Н.

диетсестра



Дюсенова Б.А.

ПРК



Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета



Кудрина Л.В.

кладовщик



Ставила С.И.

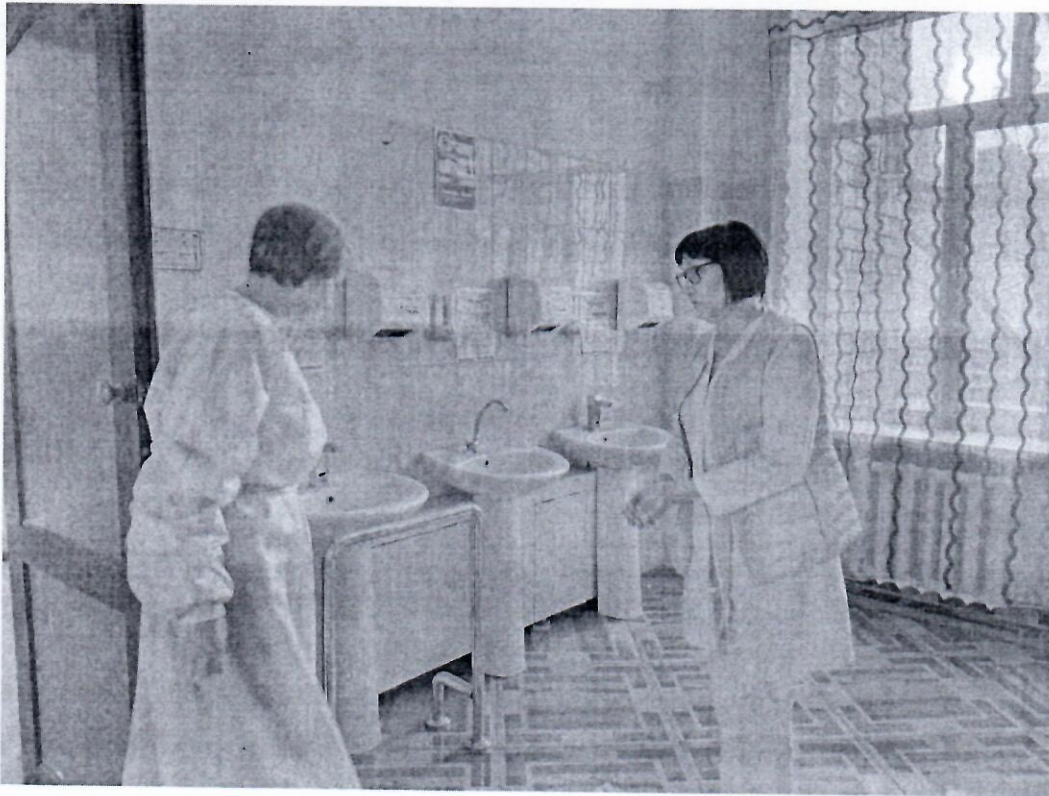
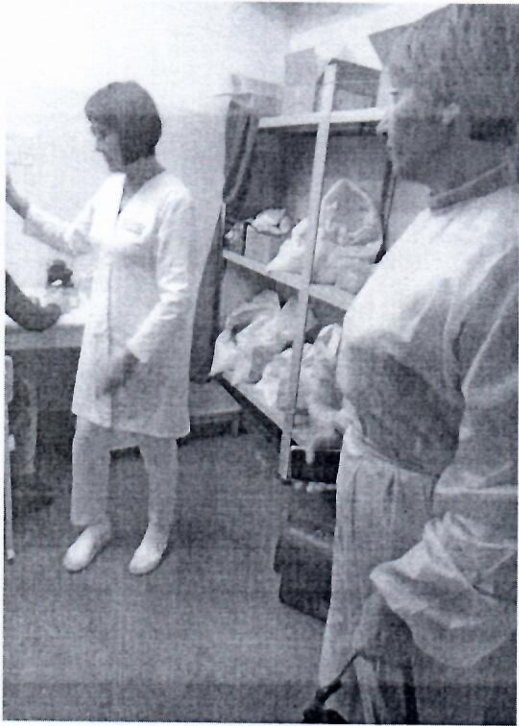
бухгалтер



Жалпакова Г.С.



Проверка режима питания уч-ся, в соответствии требованиями  
и санитарными нормами





/«Утверждаю»  
директор «СШИ №9»

Бесжигитова С.Т.

Акт

проверки работы школьного пищеблока  
от «12» января 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) на основании приказа № 198 от 01.09.2023 г.

Председатель Бесжигитова С.Т.

зам. председателя Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК Даирова З.Н.

диетсестра Дюсенова Б.А.

ПРК Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета Кудрина Л.В.

кладовщик Ставила С.И.

бухгалтер Жалпакова Г.С.

Провела проверку работу столовой школы-интерната во 3 четверти.

**Цель проверки:** Проверка ежедневного меню: соответствие каждого блюда технологической карте, сведений об объеме блюда, производимые замены

**Проверено:**

Санитарное состояние служебных помещений и зала для приема пищи удовлетворительное.

Проверено соблюдение требований к постановке пищевых продуктов на склад, ведение учетной документации на складе, сроков хранения

Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы.

Посуды со сколами и трещинами нет.

Столы и стулья в исправном виде, на столах есть салфетки.

Оборудование в пищеблоке исправное.

Соблюдается товарное соседство продуктов на складе.

Меню утверждено директором школы – интерната (6 –ти разовое питание).

**Результат проверки:**

Школьная столовая готова к работе, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительно, оборудование в рабочем состоянии, штат в пищеблоке не укомплектован. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются сроки хранения продуктов питания.

Сенсорные ручномойники, подключенные к титану, дети моют руки в теплой воде и сушат руки в сенсорной электрической сушилке для рук, а затем обрабатывают антисептиком, который установлен в столовой возле входа. Прием пищи обучающимися осуществляется согласно графику утвержденным директором школы-интерната. Результат проверки показал, что у всех работников пищеблока есть



гарные книжки со своевременно пройденным медосмотром; курсы санитарного минимума.

В ходе фронтальной проверки состояния пищеблока было проверено качество приготовленной пищи.

1. Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы, медицинские перчатки. Каждое блюдо соответствует технологической карте.

2. Посуды со сколами и трещинами в наличии нет.

3. Меню от 12.01.2024 г. утверждено директором школы – интерната.

При контрольном взвешивании готовой продукции, вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню для детей с 11 до 18 лет, произведены взвешивания готовых порций:

Салат овощной - 100гр

Лапша на к\б - 300гр.

Куры тушеные с овощами - 80\5 гр.

Картофельное пюре - 150 гр.

Кисель с витамином С -200, 0 гр.

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150гр.

Вес готовый продукции соответствует без учета тары. Проба готовой продукции произведена органолептическим способом, посторонних примесей и неприятных запахов в готовой продукции не обнаружено. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Блюда получаемые воспитаниками хорошо сбалансированы, калорийные, разнообразные, вкусные. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются требования к постановке пищевых продуктов на склад, сроки хранения продуктов питания.

#### Рекомендации:

1. Укомплектовать штат пищеблока, согласно штатного расписания.
2. Произвести ремонт электрических мясорубок в овощном и мясном цехе.

Подписи:

Председатель

Бесжигитова С.Т.

зам. председателя



Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК



Даирова З.Н.

диетсестра



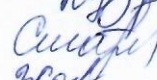
Дюсенова Б.А.

ПРК



Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета



Кудрина Л.В.

кладовщик



Ставила С.И.

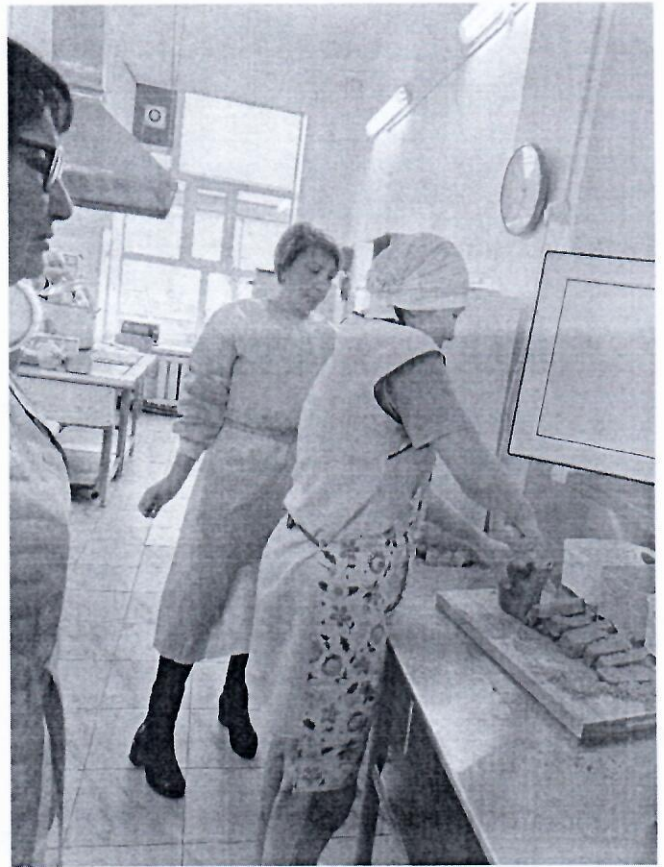
бухгалтер



Жалпакова Г.Г.



12.01.2024.r.





«Утверждаю»  
директор «СШИ №9»

Бесжигитова С.Т.

Акт  
проверки работы школьного пищеблока  
от «26» февраля 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) на основании приказа № 198 от 01.09.2023 г.

Председатель Бесжигитова С.Т.

зам. председателя Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК Даирова З.Н.

диетсестра Дюсенова Б.А.

ПРК Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета Кудрина Л.В.

кладовщик Ставила С.И.

бухгалтер Жалпакова Г.С.

Провела проверку работу столовой школы-интерната во 3 четверти.

**Цель проверки:** Проверка питьевого режима. Соответствие используемой питьевой воды органолептическим показателям. Наличие одноразовых стаканчиков.

**Проверено:**

Санитарное состояние служебных помещений и зала для приема пищи удовлетворительное.

Проверено соблюдение питьевого режима. Соответствие используемой питьевой воды органолептическим показателям. Наличие одноразовых стаканчиков.

Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы.

Столы и стулья в исправном виде, на столах есть салфетки.

Оборудование в пищеблоке исправное.

Соблюдается товарное соседство продуктов на складе.

Меню утверждено директором школы – интерната (6 –ти разовое питание).

**Результат проверки:**

Школьная столовая готова к работе, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительно, оборудование в рабочем состоянии, штат в пищеблоке не укомплектован. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются сроки хранения продуктов питания.

Сенсорные ручки, подключенные к титану, дети моют руки в теплой воде и сушат руки в сенсорной электрической сушилке для рук, а затем обрабатывают антисептиком, который установлен в столовой возле входа. Прием пищи обучающимися осуществляется согласно графику утвержденным директором школы-интерната.



Результат проверки показал, что у всех работников пищеблока есть санитарные книжки со своевременно пройденным медосмотром; курсы санитарного минимума. В ходе фронтальной проверки состояния пищеблока было проверено качество приготовленной пищи.

1. Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы, медицинские перчатки. Каждое блюдо соответствует технологической карте.

2. Меню от 26.02.2024 г. утверждено директором школы – интерната.

При контрольном взвешивании готовой продукции, вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню для детей с 11 до 18 лет, произведены взвешивания готовых порций:

Салат овощной - 100гр

Лапша на к\б - 300гр.

Мясо тушеное в соусе - 80\5 гр.

Перловка отварная - 150 гр.

Кисель с витамином С -200, 0 гр.

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150гр.

Вес готовый продукции соответствует без учета тары. Проба готовой продукции произведена органолептическим способом, посторонних примесей и неприятных запахов в готовой продукции не обнаружено. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Блюда получаемые воспитаниками хорошо сбалансированы, калорийные, разнообразные, вкусные. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются требования к постановке пищевых продуктов на склад, сроки хранения продуктов питания.

- Рекомендации:

1. Произвести замену посуды со сколами и трещинами.

Подписи:

Председатель

Бесжигитова С.Т.

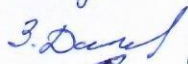
зам. председателя



Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК



Даирова З.Н.

диетсестра



Дюсенова Б.А.

ПРК



Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета



Кудрина Л.В.

кладовщик



Ставила С.И.

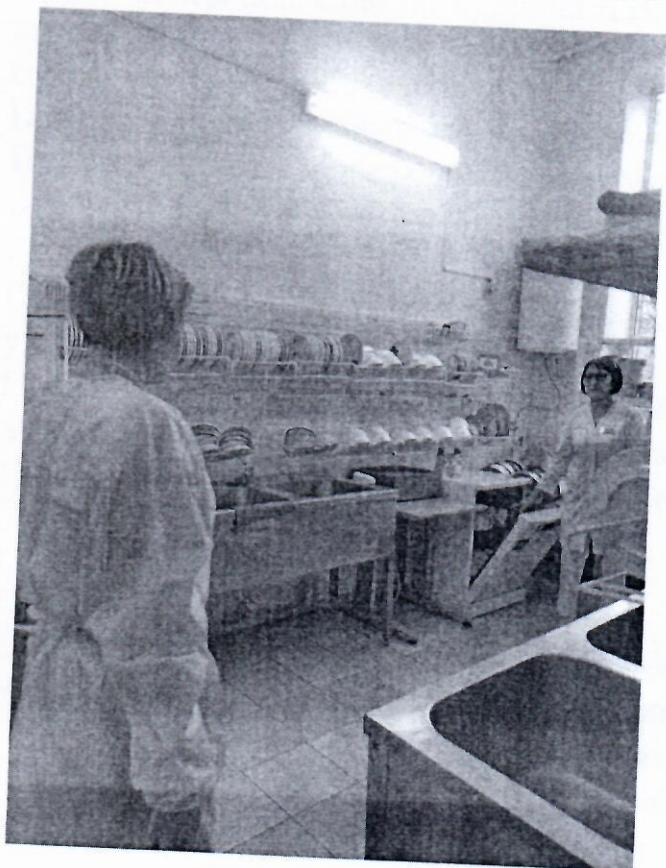
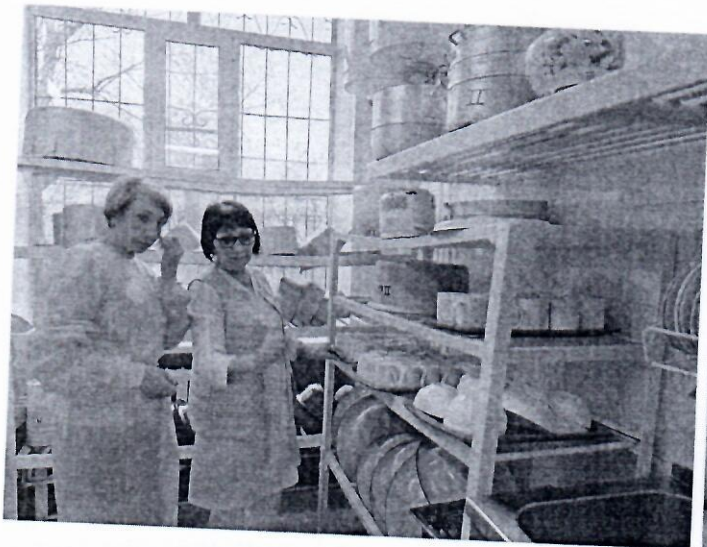
бухгалтер



Жалпакова Г.С.



Проверка питьевого режима. Соответствие используемой питьевой воды органолептическим показателям.





«Утверждаю»  
директор «СШИ №9»

Бесжигитова С.Т.

Акт  
проверки работы школьного пищеблока  
от «19» марта 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) на основании приказа № 198 от 01.09.2023 г.

Председатель Бесжигитова С.Т.

зам. председателя Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК Даирова З.Н.

диетсестра Дюсенова Б.А.

ПРК Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета Кудрина Л.В.

кладовщик Ставила С.И.

бухгалтер Жалпакова Г.С.

Провела проверку работу столовой школы-интерната во 3 четверти.

**Цель проверки:** проверка оснащения всем необходимым холодильным, технологическим оборудованием, инвентарем, столовым оборудованием, соответствующей мебелью и посудой.

**Проверено:**

Санитарное состояние служебных помещений и зала для приема пищи удовлетворительное.

Проверено оснащение столовой необходимым холодильным, технологическим оборудованием, инвентарем, столовым оборудованием, соответствующей мебелью и посудой. Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы.

Столы и стулья в исправном виде, на столах есть салфетки.

Оборудование в пищеблоке исправное.

Соблюдается товарное соседство продуктов на складе.

Меню утверждено директором школы – интерната (6 –ти разовое питание).

**Результат проверки:**

Школьная столовая готова к работе, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительно, оборудование в рабочем состоянии, штат в пищеблоке укомплектован. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются сроки хранения продуктов питания.

Сенсорные домофончики, подключенные к титану, дети моют руки в теплой воде и сушат руки в сенсорной электрической сушилке для рук, а затем обрабатывают антисептиком, который установлен в столовой возле входа. Прием пищи обучающимися осуществляется согласно графику утвержденным директором школы-интерната.



Результат проверки показал, что у всех работников пищеблока есть санитарные книжки со своевременно пройденным медосмотром; курсы санитарного минимума. В ходе фронтальной проверки состояния пищеблока было проверено качество приготовленной пищи.

1. Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы, медицинские перчатки. Каждое блюдо соответствует технологической карте.

2. Меню от 19.03.2024 г. утверждено директором школы – интерната.

При контрольном взвешивании готовой продукции, вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню для детей с 11 до 18 лет, произведены взвешивания готовых порций:

Салат овощной - 100гр

Рассольник на к\б - 300гр.

Рыба запеченная в сметанном соусе - 80\5 гр.

Картофельное пюре - 150 гр.

Компот с витамином С -200, 0 гр.

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150гр.

Вес готовый продукции соответствует без учета тары. Проба готовой продукции произведена органолептическим способом, посторонних примесей и неприятных запахов в готовой продукции не обнаружено. Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Блюда получаемые воспитаниками хорошо сбалансированы, калорийные, разнообразные, вкусные. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются требования к постановке пищевых продуктов на склад, сроки хранения продуктов питания.

- Рекомендации:

1. Произвести замену посуды со сколами и трещинами.

Подписи:

Председатель



Бесжигитова С.Т.

зам. председателя



Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК



Даирова З.Н.

диетсестра

ПРК

Председатель поп. Совета



Дюсенова Б.А.

кладовщик

бухгалтер

Аубакирова Л.М.

Кудрина Л.В.

Ставила С.И.

Жалпакова Г.С.



Проверка оснащения всем необходимым холодильным, технологическим оборудованием, инвентарем, столовым оборудованием, соответствующей мебелью и посудой.



Посудомоечная машина



Хранение товара на складе



Хранение посуды