

Акт № 1
проверки школьной столовой
КГУ «Тохтаровская основная средняя школа
отдела образования Житикаринского района»
Управления образования акимата Костанайской области

« 16 » _сентябрь_ 2025г

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии: Альмухамедова А.К. - директор школы

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г. - председатель попечительского совета

Гаас Л.М. член попечительского совета

Филиппович Л.С. - ЗВВР

Велиханова Л.А. – социальный педагог

Бракеражная комиссия провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день. - % охвата обучающихся питанием.
- документация поставщика на право поставок продовольствия.
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал термометрии, журнал генеральной уборки, бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал питьевого режима КПП и мини-центра, журнал питьевого режима, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, 10-дневное меню, согласованное с директором КГУ «Тохтаровская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района», сборник технологических и калькуляционных карт).

В результате проверки установлено:

1	технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов	удовлетворительный
2	соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов	удовлетворительный
3	условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов	соблюдаются
4	помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме	соответствует
5	состояния требованиям соответствие санитарного Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	удовлетворительное
6	холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии	Рабочие
7	наличие спецодежды	имеется
8	наличие дезинфицирующих средств, в достаточном количестве	да
9	инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды	Проводится
10	документация поставщика на право поставок продовольствия	имеется
11	сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)	имеется

12	сертификаты качества в наличии	да
13	учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции имеется и ведется в соответствии с требованиями	да
14	бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов»имеется и ведется	да
15	журнал витаминизации готовых блюд	да
16	журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания	да
17	журнал ежедневного контроля на пищеблоке холодильного оборудования	да
18	- примерное 10-дневное меню	да

Вывод

Мы, нижеподписавшиеся, составили настоящий акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающего питание учащихся и работников школы.

В ходе проверки установлено:

1. Санитарное состояние пищеблока:

- Нарушений санитарных норм не обнаружено.
- Посуда моется с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Температурный режим хранения продуктов соблюдается.
- Посторонние запахи отсутствуют.
- В помещениях сухо и чисто, инвентарь пронумерован.

2. Организация питания:

- Питание учащихся и сотрудников школы обеспечивает ТО «HappyBalakai».
- Питание организовано в соответствии с четырёхнедельным меню, согласованным с директором КГУ «Тохтаровская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района» Управления образования акимата Костанайской области Альмухамедовой А.К. и утверждённым руководителем ТО «HappyBalakai»Издаевым Ж.М.

3. Бракераж и качество пищи:

- Членами бракеражной комиссии произведена дегустация блюд, сняты пробы и взвешена выпечка.
- Результаты показали, что пища доброкачественная, масса выпечки — в пределах нормы.

4. Сервировка и культура питания:

- Сервировка столов для учащихся начальных классов оставила положительное впечатление.
- Дети питаются с удовольствием, правильно используют столовые приборы.
- По результатам опроса среди учащихся начальных классов, еда им нравится.

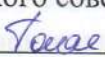
Итог проверки:

По решению членов комиссии, нарушений не выявлено.

Председатель комиссии: Альмухамедова А.К.- директор школы 

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г.- председатель попечительского совета 

Гаас Л.М. член попечительского совета 

Филипович Л.С. – ЗВВР 

Велиханова Л.А. – социальный педагог 