Акт № 2
Проверки школьной столовой
«КГУ «Тохтаровская основная средняя школа
отдела образования Житикаринского района»
Управления образования акиматаКостанайской области

«27» _октябрь__2022г

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
Абрамова Н.В. - ЗВВР
Велиханова Л.А. – социальный педагог
Гайнетдинова В.И. – медицинская сестра
Сактаганова А.А -секретарь
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	
11	сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат,	отсутствуют

	качественное удостоверение)	
12	сертификаты качества в наличии	Нет сертификатов на молочную, мясную продукцию
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 акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питание учителей и учащихся школы. Пришли к выводу, что:

1.Школьной столовой на __октябрь2021 года было предложены горячие блюда согласно меню, но буфетное меню не соответствовало блюдам, в частности вместо сосиски в тесте был предложен молочный коржик.

2. Соблюдается график посещения столовой.

3.В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий.

4.Для мытья рук установлены умывальник и сушилка для рук.

5. Повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), имеет соответствующую профессиональную квалификацию, периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

6.Медицинский работник следит за организацией питания в школе, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, соблюдением питьевого режима и регулярной уборкой и дезинфекции помещений столовой.

Итог посещения: по решению членов комиссии повару Размахиной Ю. было сделано замечание, готовить продукцию строго по меню.

Председатель комиссии:Альмухамедова А.К.- директор школы_____

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г.- председатель попечительского совета

Гаас Л.М. член попечительского совета_____

Абрамова Н.В. – ЗВВР_____

Велиханова Л.А. – социальный педагог_____

Гайнетдинова В.И. – медицинская сестра_____

Сактаганова А.А –секретарь_____