

Акт № 5
Проверки школьной столовой
 «КГУ «Тохтаровская основная средняя школа
 отдела образования Житикаринского района»
 Управления образования акимата Костанайской области

«_08_»_январь_2024г

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии: Альмухамедова А.К.- директор школы

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г.- председатель попечительского совета

Стаценко И.А. 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, качественное удостоверение)	да
12	сертификаты качества в наличии	
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. При посещении пищеблока нарушения санитарных норм не обнаружено. Посуда моется с применением дезинфицирующих и моющих средств. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Посторонних запахов не наблюдается. В помещении сухо и чисто. Инвентарь пронумерован.

2. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, взвешена выпечка, результаты которых пища доброкачественная, взвёзшая выпечка в пределах нормы. Все блюда меню соответствуют вкусовых качествам, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет. Меню на 18.01.2022г


№	Наименование блюд
1	Мясные тефтели
2	Гарнир: гречневая крупа рассыпчатая
3	Компот
4	Яблоко
5	Ржаной/пшеничный хлеб
6	Мясные тефтели

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.

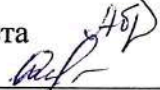
5. Соблюдается график посещения столовой.

Итог посещения: по решению членов комиссии нарушений не выявлено.


Председатель комиссии: Альмухамедова А.К. - директор школы _____ 

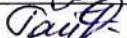
Члены комиссии:

Абрамова Е.Г. - председатель попечительского совета _____ ⁴⁵¹

Стаценко И.А. член попечительского совета _____ 

Абрамова Н.В. – ЗВВР _____ 

Велиханова Л.А. – социальный педагог _____ 

Гайнетдинова В.И. – медицинская сестра _____ 

Сактаганова А.А. – секретарь _____ 