

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

« 09 » \_ сентябрь \_ 2022г

**Бракеражная комиссия в составе:**

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

**Члены комиссии:**

Абрамова Е.Г. - председатель попечительского совета

Велиханова Л.А. – социальный педагог

Гайнетдинова В.И. – медицинская сестра

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)	
12	сертификаты качества в наличии	
13	учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный	да



	журнал готовой продукции имеется и ведется в соответствии с требованиями	
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:

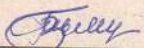
1. При посещении пищеблока нарушения санитарных норм не обнаружено. Посуда моется с применением дезинфицирующих и моющих средств. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Посторонних запахов не наблюдается. В помещении сухо и чисто. Инвентарь пронумерован.

2. Питание учащихся и работников школы осуществляет И.П. «Гудиал». Питание в школе организовано в соответствии 4х недельным меню согласованное с директором КГУ «Тохтаровская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района» Управления образования акимата Костанайской области А.Альмухамедовой А.К. и утверждено начальником И.П. «Гудиал» Айтмагамбетова С.С


3. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, взвешена выпечка, результаты которых пища доброкачественная, взвёзшая выпечка в пределах нормы.


4. Сервировка столов для начальных классов оставила положительное впечатление. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.

Итог посещения: по решению членов комиссии нарушений не выявлено.

**Председатель комиссии:** Альмухамедова А.К.- директор школы \_\_\_\_\_ 

#### Члены комиссии:

Абрамова Е.Г.- председатель попечительского совета \_\_\_\_\_ 

Велиханова Л.А. – социальный педагог \_\_\_\_\_ 

Гайнетдинова В.И. – медицинская сестра \_\_\_\_\_ 