

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

«12»\_октябрь\_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                                                                                             | д                  |
| 13 | учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции имеется и ведется в соответствии с | да                 |

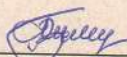
|    |                                                                                         |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
|    | требованиями                                                                            |    |
| 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. Школьной столовой на \_\_октябрь2021 года было предложены блюда согласно меню, способствующее оздоровлению учащихся.
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 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 \_\_\_\_\_ 