

Акт № 7

Проверки школьной столовой

«КГУ «Тохтаровская основная средняя школа
отдела образования Житикаринского района»
Управления образования акимата Костанайской области

« 4 » __ марта __ 2026г

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии: Альмухамедова А.К.- директор школы

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г.- председатель попечительского совета

Филипович Л.С - ЗВВР

Велиханова Л.А. – социальный педагог

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	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 в школе осуществляется по утверждённому 4-недельному меню, разработанному и утверждённому руководителем ТО «НарруBalakai» Изтаевым Ж.М. и согласованному с директором КГУ «Тохтаровская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района» Управления образования акимата Костанайской области Альмухамедовой А.К.

3. Членами бракеражной комиссии был рассчитан индекс несъедаемости равен 8%, что свидетельствует об оптимальном индексе

Блюда	Выход блюд (6-10 лет)	Кол-во выданных порций	Выход блюд ,гр (11-14 лет)	Кол-во выданных порций
Салат из варенных овощей	60	13	80	16
Суп рисовый с мясом	200	13	250	16
Булочная бутербродная с сыром	50	13	50	16
Хлеб ржаной/пшеничный	30	13	50	16
итого	340x 13= 4,420 кг		430x 16= 6,880кг	
	4,420+6,880= 11,300 кг			

	Контейнер 1	Контейнер 2	
Вес пустого контейнера	0,300 кг	0,3 кг	
Вес контейнера с отходами	0,854 кг	0,650 кг	
Чистый вес отходов	0,554 кг	0,350 кг	
Вес всех отходов	0,904 кг		
Индекс несъедаемости	0,904/11,300x100%= 8%		

Интерпретация результатов измерения индекса несъедаемости

менее 10 % - индекс оптимальный
10-30 % - индекс в зоне риска, который требует контроля за организацией питания и анализа действующего меню
более 30 % - индекс в зоне высокого риска, который требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи и коррекции меню

3. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, взвешены порции, результаты которых пища доброкачественная, взвёзшая порция в пределах нормы.

Итог посещения: по решению членов комиссии нарушений не выявлено.

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

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г. - председатель попечительского совета _____

Харина Л.С. – ЗВВР _____

Велиханова Л.А. – социальный педагог _____

Стаценко И.А -член попечительского совета _____