

Акт №8

Проверки школьной столовой

«КГУ «Тохтаровская основная средняя школа
отдела образования Житикаринского района»

Управления образования акимата Костанайской области

« 14 » апреля 2026г

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии: Альмухамедова А.К.- директор школы

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г.- председатель попечительского совета

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

	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. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, взвешена порции, результаты которых пища доброкачественная, взвешанные порции в пределах нормы. Все блюда меню соответствуют вкусовых качествам, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
3. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий.
4. Для мытья рук имеется умывальник и сушилка для рук.
5. Соблюдается график посещения столовой.
6. Членами бракеражной комиссии был рассчитан, индекс несъедаемости равен 9,4 %, 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 витаминный	70	13	90	13
Митробол	70	13	90	13
Соус сметанный	20	13	20	13
Макароны отварные	130	13	150	13
Хлеб	30	13	50	
итого	320x 13= 4,160 кг		400x 13= 5,200кг	
	4,160+5,200= 9,360 кг			

	Контейнер 1	Контейнер 2	
Вес пустого контейнера	0,150 кг	0,150 кг	
Вес контейнера с отходами	0,599 кг	0,585 кг	
Чистый вес отходов	0,449 кг	0,435 кг	
Вес всех отходов	0,884 кг		
Индекс несъедаемости	0,884/9,360x100%= 9,4%		


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

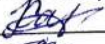
более 30 % - индекс в зоне высокого риска, который требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи и коррекции меню

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 _____ 