

## Акт № 5

### Проверки школьной столовой

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

« 10 » январь 2023г

#### 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: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, 10-дневное меню, согласованное с директором КГУ «Тохтаровская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района», сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

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	имеется
11	сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)	имеется
12	сертификаты качества в наличии	имеется
13	учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции имеется и ведется в соответствии с требованиями	да

14	журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов имеется и ведется	
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, взвёшая выпечка в пределах нормы. Все блюда меню соответствуют вкусовых качествам, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

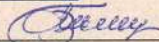
Вторник 10.02.2023г	
Наименование	выход,грамм
Тефтели говяжьи	100/130
Красный соус	50
Гречка отварная со сливочным маслом	150/180
Морковный салат на растительном масле	150
Компот из сухофруктов	200
Хлеб пшеничный	50

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. директора школы 

**Члены комиссии:**

Абрамова Е.Г. - председатель попечительского совета 

Велиханова Л.А. – социальный педагог 

Гайнетдинова В.И. – медицинская сестра 