

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

« 28 » \_сентябрь\_ 2023г

**Бракеражная комиссия в составе:**

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

**Члены комиссии:**

Абрамова Е.Г.- председатель попечительского совета

Сактаганова А.А член 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	имеется
11	сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)	имеется
12	сертификаты качества в наличии	да

13	Учетная отчетная документация (балансы и ведомости: бракеражный журнал санитарной обработки посуды и посуды в соответствии с требованиями)	на
14	Бракеражный журнал санитарной обработки посуды и учета санитарно-микробной посуды	на
15	Журнал санитарно-эпидемиологических осмотров	на
16	Журнал санитарно-эпидемиологических осмотров помещений для приготовления пищи	на
17	Журнал ежедневного контроля за соблюдением санитарных требований	на
18	примерное 10 дневное меню	на

#### Итого:

Мед. инспекцией выдана составлена акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питание учителей и учащихся школы. Приняты к исполнению, что:

1. При посещении пищеблока нарушения санитарных норм не обнаружено. Исходя из этого с применением дезинфицирующих и моющих средств. Температурный режим хранения продуктов выдерживается. Посторонних запахов не наблюдается. В помещении сухо и чисто. Инвентарь протереть.

2. Питание учащихся и работников школы осуществляет ТО «Happy Balakai». Питание в школе организовано в соответствии ФЗ «о пищевой продукции» с директором КГУ «Ахтаровская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района» Управления образования Акмолинской области А.Альмухамедовой А.К. и утверждено руководителем ТО «Happy Balakai» Птаев Ж.М.

3. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, взвешена выпечка, результаты которых пища доброкачественная, взвешенная 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.

Итого посещение: по решению членов комиссии нарушений не выявлено.

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

#### Члены комиссии:

Абрамова Е.Г. - председатель попечительского совета Абрамова

Сактаганова А.А. - член попечительского совета Сактаганова

Налиханова Д.А. - социальный педагог Налиханова

Гайнединова В.Н. - медицинская сестра Гайнединова