

Акт № 1
Проверки школьной столовой
КГУ «Милютинская общеобразовательная школа»
отдела образования Житикаринского района»
Управления образования акимата Костанайской области

«05» сентябрь_2023 г.

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии: А. Шакаева – И.о.директора школы

Члены комиссии:

Председатель попечительского совета: Нурутдинова В.С.

Жакатова З.А. – заместитель директора по ВР

Жармухаметова С.А. – социальный педагог

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 учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, 10-дневное меню, согласованное с директором КГУ «Милютинская общеобразовательная школа» отдела образования Житикаринского района»
- Управления образования акимата Костанайской области.

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 в рабочем/ не рабочем состоянии | Рабочие |
| 7 | наличие спецодежды | имеется |
| 8 | наличие дезинфицирующих средств, в достаточном количестве | да |
| 9 | инструктаж режима обработки инвентаря, столовой посуды | Проводится |
| 10 | документация поставщика на право поставок продовольствия | |
| 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 | да |
| 15 | журнал ежедневного контроля на пищеблоке холодильного оборудования | да |
| 16 | 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 учащихся и работников школы осуществляет ТОО «Нарру Balakai» Питание в школе организовано в соответствии 2х недельным меню согласованное с директором КГУ «Милютинская общеобразовательная школа» отдела образования Житикаринского района» А. Шакаевой. и утверждено начальником ТОО «Нарру Balakai» Иэтаев Ж.М. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, взвешена выпечка, результаты которых пища доброкачественная, взвёшая выпечка в пределах нормы.
 3. 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.
- Итог посещения: по решению членов комиссии нарушений не выявлено.

Председатель комиссии



А. Шакаева И. о. директора

Члены комиссии:

Председатель попечительского совета: Нурутдинова В.С. Нурутдинова В.С.
Жармухаметова С.А. – социальный педагог Жармухаметова С.А.
Жакатова З.А. – заместитель директора по ВР Жакатова З.А.

Секретарь: Расторгуева Л.Р. Расторгуева Л.Р.

Акт № 2
Проверки школьной столовой
КГУ «Милютинская общеобразовательная школа»
отдела образования Житикаринского района»
Управления образования акимата Костанайской области

«18» октябрь 2023г

Бракеражная комиссия:

Присутствовало: 5 человек

Председатель комиссии: А. Шакаева – И.о.директора школы

Члены комиссии:

Председатель попечительского совета: Нурутдинова В.С.

Жакатова З.А– заместитель директора по ВР

Жармухаметова С.А. – социальный педагог

приглашенные:0

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 учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, 10-дневное меню, согласованное с директором КГУ «Милютинская общеобразовательная школа» отдела образования Житикаринского района)
- Управления образования акимата Костанайской области.

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 в рабочем/ не рабочем состоянии | Рабочие |
| 7 | наличие дезинфицирующих средств, в достаточном количестве | да |
| 8 | инструктаж режима обработки инвентаря, столовой посуды | Проводится |
| 9 | документация поставщика на право поставок продовольствия | имеется |
| 10 | сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение) | имеется |
| 11 | сертификаты качества в наличии | имеется |
| 12 | учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции имеется и ведется в соответствии с требованиями | да |
| 13 | журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов имеется и ведется | да |
| 14 | журнал ежедневного контроля на пищеблоке холодильного оборудования | 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 __ октябрь 2022 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, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), имеет соответствующую профессиональную квалификацию, периодические медицинские осмотры в установленном порядке.
6. Повар 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: и. о. директора: А. Т. Шакаева

Члены комиссии:

Председатель попечительского совета: Нурутдинова В.С. Нурутдинова
Жармухаметова С.А. – социальный педагог Жармухаметова
Жакатова З.А.– заместитель директора по ВР Жакатова

секретарь: Л. Расти Расторгуева Л.Р.