

Акт № 3
Проверки школьной столовой
КГУ «Милиютинская основная средняя школа»
отдела образования Житикаринского района»
Управления образования акимата Костанайской области

13 ноября 2023г

Бракеражная комиссия:

Присутствовало: 5 человек

Председатель комиссии: и. о. директора: А. Т. Шакаева

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. 100 % 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 «Милиютинская основная средняя 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 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, 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 готовой продукции имеется и ведется в соответствии с требованиями	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. Все блюда меню соответствуют вкусовых качествам, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет. Меню на 10.11.2023 г.


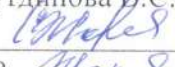

№	Наименование блюд
1	Щи
2	Сок мультивитаминный
3	Творог
4	Яблоко
5	Ржаной/пшеничный хлеб

2. Что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.
3. Скучный рацион по свежим фруктам.

Итог посещения: по решению членов комиссии нарушений не выявлено. Рекомендовать расширить ассортимент и периодичность включения в меню фруктов.

Председатель комиссии: и. о. директора  А. Т. Шакаева

Члены комиссии:

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

секретарь:  Расторгуева Л.Р.