

Акт № 5
Проверки школьной столовой
КГУ «Милютинская основная средняя школа»
отдела образования Житикаринского района»
Управления образования акимата Костанайской области

«15» январь_2024г

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии: и.о.директора школы - А. 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 «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 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 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. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, взвешена выпечка, результаты которых пища доброкачественная, взвёзшая выпечка в пределах нормы. Все блюда меню соответствуют вкусовых качествам, претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.
2. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий.
3. Для мытья рук установлены умывальник и сушилка для рук.
4. Повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, рабочая обувь).

Итог посещения: по решению членов комиссии нарушений не выявлено.

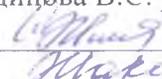
Председатель комиссии: и. о. директора

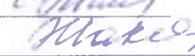


А. Шакаева

Члены комиссии:

Председатель попечительского совета: Нурутдинова В.С. 

Жармухаметова С.А. – социальный педагог 

Жакатова З.А.– заместитель директора по ВР 

секретарь:  Расторгуева Л.Р.