

**№ 2 Акт**  
**"№9 гимназия базасындағы Тірек мектебі (РО)"КММ**  
**мектеп асханасының жұмысын тексеру**

Комиссия құрамында:

20.09. 2024 жыл

Комиссия төрағасы: Пышкин К.А.  
Комиссия мүшелері: Усачёва А.А.  
Леськова А.А.  
Савушкина А.С.  
Калугина О.В.

Мектеп асханасын тексерді.

Тексеру мақсаты:

1. Пісірілген тағамның сапасын, тағамдардың бекітілген мәзір мен тағам көлемінің нормативіне сәйкестігін тексеру.
2. Тәуліктік сынаманың бар-жоғын және сақтау шарттарын тексеру.
3. Ас блогының санитарлық жағдайын қамтамасыз ету.

Тексеру нәтижесі:

1. 20 қыркүйектегі мектеп асханасында бекітілген екі апталық мәзірге сәйкес дайындалды: ет (тауық еті), қайнатылған қаракұмық, витаминді салат, қант қосылған шай. Барлық көрсетілген тағамдардан сынамалар алынды, тағамдардың дәмі жақсы. Тағамдар нормативке сәйкестігін тексеруден өтті. гарнир мен салаттың көлемі нормативке сәйкес келеді, ет кесектерінің көлемі сәйкес келмейді: 1-4 сынып оқушылары үшін тағамның шығымы 65 гр, нормасы 80 гр.
2. Тексеру кезінде (сағат 15.00-де) тоңазытқышта ағымдағы күннің тәуліктік сынамасы және өткен күннің тәуліктік сынамасы бар банкалар болды. Әр құмырада сынама алу күні мен уақыты көрсетілген. Тексеру нәтижесі-сынамалар дұрыс таңдалды, сақтау шарттары сақталды.
3. Санитарлық-эпидемиологиялық режим ережелері сақталады. Асхана, ыдыс-аяқ және қосалқы бөлмелер тәртіпте.

**Ескертулер: тағамның нормативтік көлемі нормаларға сәйкес келмейді.**

**Мектеп асханасының аспазшысы мәзір мен тағам көлемінің нормасын сақтау.**

Комиссия төрағасы: Пышкин К.А.  
Комиссия мүшелері Усачёва А.А.  
Савушкина А.С..  
Калугина О.В..  
Леськова А.А.

Акт № 2

проверки работы школьной столовой

КГУ «Опорная школа (РЦ) на базе гимназии №9»

от 20.09. 2024 года

Комиссия в составе:

председатель комиссии: Пышкин К.А.

члены комиссии: Усачёва А.А.

Леськова А.А.

Савушкина А.С.

Калугина О.В.

Провела проверку школьной столовой.

Цель проверки:

1. Проверить качества приготовленной пищи, соответствие блюд утвержденному меню и нормативу объёма блюд .
2. Проверить наличие и условия хранения суточной пробы.
3. Обеспечение санитарного состояния пищеблока.

Результат проверки:

1. В школьной столовой на 20 сентября было приготовлено согласно утвержденному двухнедельному меню: Биточки мясные (куриные), гречка отварная, салат витаминный, чай с сахаром. Были сняты пробы со всех указанных блюд, вкусовые качества блюд хорошие. Блюда прошли контрольное взвешивание на соответствие нормативу. объём гарнира и салата соответствует нормативу, объём биточков мясных не соответствует: для обучающихся 1-4 классов выход блюда – 65 гр, при норме 80 гр.
2. На момент проверки (в 15.00) в холодильнике стояли баночки с суточной пробой текущего дня и суточные пробы прошедшего дня. На каждой баночке указана дата отбора пробы и время. Результат проверки – пробы отобраны правильно, условия хранения соблюдены.
3. Правила санитарно-эпидемиологического режима соблюдаются. Обеденный зал, посуда и подсобные помещения в порядке.

**Замечания: нормативный объём блюд не соответствует нормам.**

**Повару школьной столовой соблюдать меню и норму объёма блюд.**

председатель комиссии: Пышкин К.А.

члены комиссии: Усачёва А.А.

Савушкина А.С.

Калугина О.В.

Леськова А.А.