**АКТ**

**проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию**

**КГУ « Общеобразовательная школа № 7»**

**отдела образования города Шахтинска**

**управления образования Карагандинской области**

**17 марта 2022 года**

**Комиссия в составе:**

**Председатель:** Пак С.Ю., директор

**Члены комиссии:** Арыстанбаева М.К.,заместитель директора по административно-хозяйственной работе;

Алимова М.В., заместитель директора по воспитательной работе;

Кононец А.Р., председатель родительского комитета

Жамбай М., медицинская сестра

составила настоящий акт в том, что 17 марта 2022 года в 12.00 часов была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой КГУ «Общеобразовательная школа № 7» отдела образования города Шахтинска управления образования Карагандинской области.

**В ходе проверки выявлено**:

1.Общественное питание обучающихся в школе осуществляется в школьной столовой.

2.Складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещены на первом этаже школьного здания и функционируют при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организаций общественного питания.

3.В школе имеется необходимое оборудование, позволяющее осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию.

4.Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

5.Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

6.Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

7.На пищеблоке установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды.

8.Перед пищеблоком находятся умывальные раковины, дозаторы с жидким мылом, сушилки.

9.Суточные пробы – в наличии, выход блюд соответствует нормам.

***Выводы и рекомендации:***

1.Организация питания для учащихся, приготовление блюд, осуществление бракеража, ведение документации по питанию осуществляется в соответствии с нормами Сан-Пин.

2.Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

**Члены комиссии:**

1. Пак С.Ю.
2. Арыстанбаева М.К.
3. Алимова М.В.
4. Кононец А.Р.
5. Жамбай М.

**С актом комиссии ознакомлен:**