

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  
КГУ «Женская гимназия»

А.Ш. Кусаинова



**АКТ**  
**бракеражной комиссии (мониторинговый группы)**  
**КГУ «Женская гимназия»**

от «21» сентября 2022 г.

Состав мониторинговый группы 4 человек

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии:

Кусаинова А.Ш.-председатель

Ильясова Н.А. – зам председателя, заместитель директора по ВР

Қайролла А.Н.- социальный педагог

Шериаздан К. - медицинская сестра КГП «Поликлиника №4 г. Темиртау»

Искалиева З.Б.- ИП, арендатор

Бажаева А.А- член родительского комитета

Орынбаева Ж- член родительского комитета

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1) соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 2) соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- 3) анализ меню, ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- 4) процент охвата обучающихся питанием.
- 5) документация поставщика на право поставок продовольствия.
- 6) сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- 7) учетно – отчетная документация наличие и ведение:

- бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов,
- журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий,
- журнал "С – витаминизации",
- ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за сент. 2022 г.
- журнал результатов осмотра работников пищеблока,
- перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню,
- сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

- 8) питьевой режим (за организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ

учающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах).

### **В результате проверки установлено:**

- 1) «Паспорт школьного пищеблока» имеется/ не имеется.
  - 2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов:
    - условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются/ не соблюдаются
    - помещения для хранения продуктов соответствуют / не соответствуют норме
  - 3) Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
    - наличие спецодежды – да/нет;
    - наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве/ нет;
    - инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды – имеется/ не имеется;
    - маркировка оборудования и уборочного инвентаря имеется/не имеется.
    - обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека - \_\_\_\_\_ (фарфор, эмаль, нержавеющая сталь)). *Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.*
    - Организовано ли специальное место для мытья рук (сушиары).
  - 4) Анализ меню (ежедневное меню, утверждённое директором, разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд).
    - Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

- Взвешивание контрольных порций:

Взвешивание контрольных партий			
1 порция	Масса	Соответствие норме выхода готовой продукции	
Крупа чечевица	102-60	соответствует	
макароны	5-7	соотв.	
сахар	0.001-0.002	соотв	
курица	170-240	соотв	
шарлотка	30-30	соотв.	

<i>alya</i>	30-30	coenbemembyem
<i>elacca caceb.</i>	5-7,5	coenb.
<i>frutum</i>	4-5	coenb.

- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам.
  - Подбор суточной пробы, условия её хранения:  
*Соответствие / несоответствие требованиям;*  
*хранится в холодильнике, нет;*  
*дата имеется / отсутствует;*  
*подпись ответственного имеется/ отсутствует.*

5) Процент охвата обучающихся питанием:

Всего учащихся	Всего питается (количество и %)	Охвачены бесплатным горячим питанием
	246 - 100 %	25 - 100 %.

- перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню имеется/ не имеется;
  - сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты имеются/ не имеются

6) Соблюдение питьевого режима, обеспеченность чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипячёная вода) кипячёная вода

- режим работы столовой: сколько детей обслуживает столовая в день - человек, посадочных мест - 48.
  - наличие буфета: да/нет.
  - эстетическое оформление школьной столовой (наличие «уголка здоровья», плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики)

*соответствует/ не соответствует.*

#### Выводы и предложения:

Социальная система стационарной гигиенической помощи  
состоит из медицинской работы с подростками  
которых приводят и ходят родители, няни, гувернантки.  
Средством, средством являются руки и существа рука  
имеются и соответствующим не предваряющим. После  
занятия по упомянутой пробе. Благодаря этому соотв. м.  
с перспективной целью, утвержденной целью образование

### **Подписи членов мониторинговой группы**

Мусатов А.Ш. № 6  
Италова Н.А. № 7  
Шершнурин Р. № 8  
Данаева Г. № 9  
Подпись ответственного лица

Форштадтън.  
Минскъ 11.3. 1880

Подпись ответственного лица ИП