

АКТ №1
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
учащихся
КГУ «ОШ № 28»

от 22 сентября 2023 года

КГУ «ОШ № 28»

Бракерская комиссия осуществила проверку школьной столовой
в составе:

Ахметова С.З. – заместитель директора по ВР

Жакина А.М. – медицинский работник

Барышева Л.В. – председатель попечительского совета школы

В ходе проверки выявлено:

При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.

Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах». Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Эбдикадыр Роза Эбдикадыркызы».

Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы

Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы.

Проверенная продукция соответствует нормам.

Приготовление пищи производится с использованием картошки бланш в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюда.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня. На день проверки 22.09.2023 г. согласно меню учащихся из ФВ и начальных классов было приготовлено следующее:

Наименование блюда	возраст	грамм	Наименование блюда	возраст	грамм
	7-9 лет			10-17 лет	
Салат из капусты со свеклой			Салат овощной из св капусты моркови и огурцов		100
Биточки мясные (говядина, курица)		100		Биточки мясные (говядина, курица)	80
Сок натуральный		200		Сок натуральный	200
Гречка отварная					

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Председатель комиссии:
Секретарь:

Барышева Л.В.
Ахметова С.З.