

**Акт №3**  
**по итогам проведения бракеражной комиссии по питанию в**  
**в КГУ «Общеобразовательная школа №15»**

16.11.2022.

Цель проведения предоставления горячего питания школьникам в КГУ «ОШ №15», организация работы столовой.

Мы, члены бракеражной комиссии по питанию:

**Председатель комиссии:** директор школы Степанова О.Н.

Заместитель председателя: зам. по ВР Кантарбаева Г.А

**Члены комиссии:**

Шлегель Н.В. – председатель профсоюзного комитета

Председатель попечительского совета: Стасюк А. С.

Воспитатель мини-центра: Никонова Л.Т.

Представитель родительской общественности- Ачкасова А.П.

Представитель родительской общественности- Тютюнова Л.В

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-11 классов,
- Школьной столовой на 16 ноября было предложено меню, способствующее оздоровлению учащихся.  
Борщ из свежей капусты,  
Ватрушка с творогом,  
Фрукты, кисель, хлеб.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
  - Для мытья рук установлены умывальные раковины.
  - Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор).
  - К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
    - Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
    - С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
    - Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
    - Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.
- организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

**Члены бракеражной комиссии:**

**Члены бракеражной комиссии:**

**Председатель комиссии:** директор школы

Заместитель председателя: зам. по ВР



Степанова О.Н.

Кантарбаева Г.А

**Члены комиссии:**

Шлегель Н.В. – председатель профсоюзного комитета

Председатель попечительского совета:



Стасюк А. С.

Воспитатель мини-центра:



Никонова Л.Т.

Представитель родительской общественности-



Ачкасова А.П.

Представитель родительской общественности-



Тютюнова Л.В