

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 01 сентября 2023 года

В соответствии с главой 7 п.122 санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования, утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 05.08.2021г № КР ДСМ -76 и с целью осуществления мониторинга за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно- технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, а также обеспечения условий для организации питания обучающихся на основании приказа МОН РК №598 от 31.10.2018 года «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования» комиссия в составе:

Оразаев Медет Алдабергенович- председатель комиссии

Члены комиссии:

Ауеспекова Амина Мейрамовна- зам.директора по ВР

Котушева Лязат Дулатбековна -соцпедагог

Марценюк Марал Сатыбалдиевна-зам.дир. по хозяйсти

Колебаева Динара Мейрамовна- медсестра

Каппарова Назигуль Кабдуллаевна- председатель профсоюзного комитета

В момент проверки отсутствовали:

Быстрицкая Татьяна Васильевна- член родительского комитета- не смогла прийти по семейным обстоятельствам

составили настоящий акт в том, что 01 сентября 2023года была проведена проверка завоза и качества продуктов питания и готовность столовой к организации питания в школьной столовой.

Время проверки: 11-30час.

В ходе проверки выявлено:

- 1)В столовую завезены продукты: мясо кур, мясо говядина, крупяные и макаронные изделия, масло сливочное, масло подсолнечное, мука, сахар. Ожидают завоз овощей.
- 2) На все продукты имеются сертификаты.
- 3) Имеется утвержденное перспективное 2-недельное меню для питания учащихся 1-4 классов и учащихся из социально- уязвимых слоев населения.

В столовой есть условия для мытья рук: вода, мыло. В обеденном зале подготовлены столы, посадочные места.

- 4)Для обеспечения и соблюдения питьевого режима учащихся, в обеденном зале будет размещен чайник с кипяченной водой. Рядом установлены маркированные подносы для чистых и использованных стаканов.

5) Санитарное состояние столовой соответствует нормам. Столовая рассчитана на 80 посадочных мест, снабжена холодной и горячей водой.

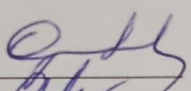
6) Документы сотрудников пищеблока в норме.

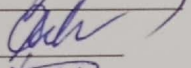
Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. В моечной имеется инструкция по мытью посуды. Используются специальные принадлежности для мытья столов.

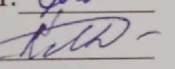
Выводы и рекомендации:

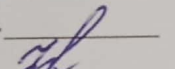
- 1) Столовая готова к организации питания школьников.
- 2) Контролировать сроки действия сертификатов на продукты.
- 3) Произвести инвентаризацию посуды и не использовать кружки с трещинами и сколами.
- 4) Организовать и соблюдать питьевой режим для школьников.
- 5) Следить за температурой блюд, не подавать остывшую еду учащимся.

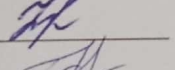
Члены комиссии:

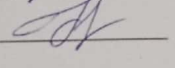
Оразаев М.А. 

Ауеспекова А.М. 

Котушева Л.Д. 

Марценюк М.С. 

Колебаева Д.М. 

Каппарова Н.К. 

С актом ознакомлена: арендатор столовой Голева Т.А. _____