

**АКТ**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 4 декабря 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»

**Бракеражная комиссия КГУ «ОШ имени Касыма Аманжолова 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 хозяйству

Колебаева Динара Мейрамовна- медсестра

Каппарова Назигуль Кабдуллаевна- председатель профсоюзного комитета

Шакентаева Гульзат Зулхожаевна- методист мини-центра

Еске Елена Станиславовна- медсестра мини-центра

**В момент проверки отсутствовали:**

Быстрицкая Татьяна Васильевна- член родительского комитета- по причине болезни

составили настоящий акт в том, что 4 декабря 2023года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 11-05час., (1 смена – четвертый урок )**

В ходе проверки выявлено:

1)Школьной столовой на 4 декабря было предложено меню: 1 блюдо- Суп с макаронными изделиями, 2 блюдо – Тефтели мясные, гарнир: гречка рассыпчатая, салат из свежих огурцов, компот из свежих фруктов с витамином С, хлеб ржано-пшеничный. Предложенные блюда соответствовали перспективному меню.

На момент проверки в продаже имеется буфетная продукция: духовые пирожки с капустой и картофелем, сырная лепешка, ватрушка с творогом и повидлом, песочные рогалики, сочни: с творогом, сгущенкой и яблоком, булочки с начинкой и без; из напитков имеется: чай, кофе, компот, питьевая бутилированная вода. Вся продукция упакована в индивидуальную упаковку.

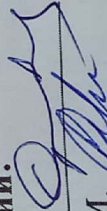
Продукция, запрещенная к реализации в школьной столовой- отсутствует.


- 2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого и второго блюд, компота и выпечки.  
При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме.
- 3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 4) Организация питания: Меню на день и график питания вывешены на стенде. В столовой есть условия для мытья рук: вода, мыло. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители 1-4 классов сопровождают свои классы. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, еда аккуратно расставлена на столе.
- 5) Для обеспечения и соблюдения питьевого режима учащихся, в обеденном зале размещен чайник с кипяченной водой. Рядом установлены маркированные подносы для чистых и использованных стаканов.
- 6) В наличии сертификаты качества продуктов, соблюдаются сроки годности и хранения продукции. Имеется наличие суточных проб. Соблюдается температурный режим и товарное соседство хранения продуктов.
- 7) Санитарное состояние столовой соответствует нормам. Столовая рассчитана на 80 посадочных мест, снабжена холодной и горячей водой.  
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. Посуда чистая, но на некоторых кружках есть трещины и сколы.

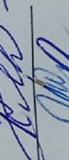
**Выводы и рекомендации:**


- 1) Разнообразить меню салатами и витаминными блюдами.
- 2) Произвести инвентаризацию посуды и не использовать кружки с трещинами и сколами.
- 3) Чаще проверять наличие питьевой воды в чайнике и чистых кружек для питья.
- 4) Следить за температурой блюд, не подавать остывшую еду учащимся.
- 5) В овощном складе чаще проводить переборку яблок, овощей и корнеплодов, утилизировать порченные.

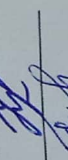
**Члены комиссии:**


Оразаев М.А. 

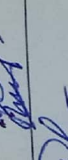
Ауеспекова А.М. 

Котушева Л.Д. 

Марценюк М.С. 

Колебаева Д.М. 

Шакентаева Г.З. 

Каппарова Н.К. 

Еске Е.С. 