

АКТ проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 04 сентября 2024 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:

Абылбаева Асем Зарухановна- заместитель директора по ВР
Джантелова Дина Валерьевна- заместитель директора по ВР
Капарова Назигуль Кабдуллаевна- председатель профсоюзного комитета
Котушева Лязат Дулатбековна -соцпедагог
Колебаева Динара Мейрамовна- медсестра
Шакентаева Гульшат Зулхожаевна- методист мини-центра
Еске Елена Станиславовна – медсестра мини-центра
В момент проверки отсутствовали:
Ыбрайхан Айгерим Қалқаманқызы- председатель Попечительского совета
Муканова Гульмира Жангельдиевна- член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что 04 сентября 2024года была проведена проверка завоза и качества продуктов питания, контроль работы столовой по организации питания учащихся школы и воспитанников мини-центра.

Время проверки: 09-20 час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) В столовую завезены продукты: мясо кур, мясо говядина, крупяные и макаронные изделия, масло сливочное, масло подсолнечное, мука, сахар. Завезены овощи и фрукты.
- 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.
- 4) Школьной столовой на 04 сентября было предложено меню: 1 блюдо- рассольник, 2 блюдо – гуляш из говядины, гарнир: макароны отварные, кисель с витамином С, хлеб ржано- пшеничный, творожная запеканка. 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 рогастики, сочни: с творогом, сгущенкой и яблоком, булочки с начинкой и без; из напитков имеется: чай, кофе, компот, кисель, питьевая бутилированная вода. Вся продукция упакована в индивидуальную упаковку.

Продукция, запрещенная к реализации в школьной столовой- отсутствует.

5) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого блюда, а также вторых блюд.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме.

6) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

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

8) Организация питания: Меню на день и график питания вывешены на стенде.

9) Завезена новая посуда для кормления учащихся (кружки, тарелки), новая кухонная утварь (разделочные доски, тазы, контейнера для хранения крутяных изделий).

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

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

Документы сотрудников пищеблока в норме.

Могущие 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. Моечная снабжена горячим водоснабжением. Используются специальные принадлежности для мытья столов.


Выводы и рекомендации:

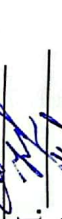
- 1) Столовая готова к организации питания школьников.
- 2) Контролировать сроки действия сертификатов на продукты.
- 3) Произвести инвентаризацию посуды и не использовать кружки с трещинами и сколами.
- 4) Организовать и соблюдать питьевой режим для школьников.
- 5) Следить за температурой блюд, не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


Члены комиссии:

Оразаев М.А. 

Джантелова Д.В. 

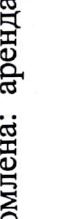
Абылбаева А.З. 

Котушева Л.Д. 

Колебаева Д.М. 

Каппарова Н.К. 

Шакентаева Г.З. 

Еске Е.С. 

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