

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по
мониторингу качества питания
обучающихся (бракеражной комиссии)
КГУ «Школа-лицей им.Ш.Уалиханова» отдела образования Абайского
района управления образования Карагандинской области
от 09.09.2024

Цель проверки:

1. Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.
2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), соблюдение норм СанПиН при составлении меню – раскладки.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражной комиссии) провели проверку 09 сентября 2024 года по организации питания в столовой КГУ «Школа-лицей им.Ш.Уалиханова» отдела образования Абайского района управления образования Карагандинской области и выявили следующее:

1. На момент проверки в обеденном зале вывешено, утвержденное директором школы меню, в котором указаны наименования блюд, выход каждого блюда.
2. Проанализировано ежедневное меню. Установлено, что в рацион питания включено мясо, растительное масло, хлеб ржаной или пшеничный, овощи, рыба включена в меню один раз в неделю (в четверг).
3. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд, подлежащих реализации. По органолептическим показателям (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюда). Бракераж блюд проводится до начала отпуска каждой приготовленной партии.
4. Произведено взвешивание готовой продукции:

Блюдо по меню, вес	Фактический вес
Тефтели мясные/ежик мясной 60/5 г	82 г
Гарнир: гречка рассыпчатая 100 г	100 г
Фрукты 100 г	100 г
Чай с медом 200 г	200 г
Хлеб ржано – пшеничный 40 г	40 г

Комиссией установлено, что меню на 09.09.2024 соответствует перспективному меню, утвержденному директором школы. Работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности. При взвешивании комиссия отметила соответствие веса готовой продукции весу, указанному в меню, контрольные блюда выставлены.

Во время проверки члены комиссии отметили, что санитарное состояние

обеденного зала удовлетворительное. Уборка проводится после каждого приема пищи детьми, столы чистые, на столах салфетки. Со слов детей пища вкусная, горячая.

Комиссия посетила помещения для хранения сыпучих продуктов питания, а также проверила условия их хранения. Все хранится в контейнерах и подписано.

Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное.

Выводы:

Членами комиссии по мониторингу качества питания детей нарушений не выявлено. Санитарное состояние помещений удовлетворительное. Организация питания соответствует требованиям. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации: проводить оценку качества приготовленных блюд и кулинарных изделий. Контролировать соблюдение технологического процесса приготовления пищи, условий, срока хранения продукции.

Председатель комиссии:

Директор школы-лицея

Мухутдинова Л.П. Мухутдинова

Члены комиссии:

Заместитель директора по УР

Кучина Н. С. Кучина

Медицинская сестра

Махмутова В.Ф. Махмутова

Председатель ПК

Кондрашова Е.В. Кондрашова

Член родительского комитета

Грибанова М.А. Грибанова

Член родительского комитета

Матусевич Е. Матусевич

Член родительского комитета

Кушманцева И. Кушманцева

Член родительского комитета

Фатыхова М. Д. Фатыхова

Член родительского комитета

Кашалапова М. В. Кашалапова

С актом ознакомлена: арендатор А. Токбергенова Токбергенова