

АКТ
комиссии по мониторингу качества
питания детей(бракеражной комиссии)
КГУ «Школа-лицей им.Ш.Уалиханова» отдела образования Абайского
района управления образования Карагандинской области
от 27.09.2024

Цель проверки:

1. Контроль органолептических свойств приготовленной пищи.
 2. Контроль отбора суточных проб готовых блюд. Наличие контрольной порции.
 3. Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока..
 4. Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.
 5. Контроль за соблюдением весовых качеств готовой продукции.
- Соблюдение меню.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражной комиссии) провели проверку 27 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:

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Процесс приготовления блюд соответствует технологической карте, продукция обладает хорошими вкусовыми качествами.

Контроль отбора суточных проб готовых блюд ведется ежедневно. Суточная проба на момент проверки имелась, хранится сутки в холодильнике. Бракеражный журнал ведется своевременно. Контрольная порция в наличии. Правила хранения продуктов, температурный режим соответствуют требованиям, нарушений нет. Все приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами. Контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах. Проведен контроль за соблюдением весовых качеств готовой продукции. Готовая продукция соответствует меню, фактический вес соответствует весу ежедневного меню.

Нарушения меню не выявлено. Ассортимент продукции, отпускаемой в школьном буфете разнообразен, запрещенных продуктов не выявлено.

Проверена посуда, разделочный инвентарь, оборудование и мебель кухни и обеденного зала. Разделочный инвентарь промаркирован, соответствует требованиям. Проверена посуда, отколов нет.

В столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук)

Комиссия отмечает, что требования к мытью и содержанию посуды и оборудования соблюдаются и не нарушены. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока в удовлетворительном состоянии.

Выводы: В ходе проверки, членами комиссии по мониторингу качества питания детей нарушений не выявлено. Организация питания соответствует требованиям. Соблюдены требования к разделочному инвентарю, хранению посуды, к мытью и содержанию посуды и оборудования.

Председатель комиссии:

Мухутдинова Л. П. Мухутдинова

Члены комиссии:

Кучина Н. С. Кучина

Махмутова В. Ф. Махмутова

Кондрашова Е. В. Кондрашова

Грибанова М. А. Грибанова

Кашалапова М. В. Кашалапова

Фатыхова М. Д. Фатыхова

Матусевич Е. С. Матусевич

Кушманцева И. А. Кушманцева

С актом ознакомлена: арендатор А. Токбергенова _____