

АКТ
проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 20 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

Каппарова Назигуль Кабдуллаевна- председатель профсоюзного комитета

Котушева Лязат Дулатбековна -соцпедагог

Колебаева Динара Мейрамовна- медсестра

Шакентаева Гульзат Зулхожаевна- методист мини-центра

Еске Елена Станиславовна – медсестра мини-центра

В момент проверки отсутствовали:

Ыбрайхан Айгерим Қалкаманқызы- председатель Попечительского совета

Муканова Гульмира Жангельдиевна- член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что 20 сентября 2024года была проведена проверка качества питания в столовой для учащихся школы и воспитанников мини-центра.

Время проверки: 10-20час. (3 урок)

В ходе проверки выявлено:.

- 1) Имеется утвержденное перспективное 2-недельное меню для питания учащихся 1-4 классов и учащихся из социально- уязвимых слоев населения, для воспитанников мини-центра.
 - 2)Школьной столовой на 20 сентября было предложено меню: 1 блюдо- суп из овощей, 2 блюдо – биточки мясные, гарнир: рис припущенный, сок фруктовый, хлеб ржано-пшеничный. Предложенные блюда соответствовали перспективному меню.
- На момент проверки в продаже имеется буфетная продукция: беляш духовой, 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, кисель, питьевая бутилированная вода. Вся продукция упакована в индивидуальную упаковку.

Продукция, запрещенная к реализации в школьной столовой - отсутствует.

3) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого и второго блюд.

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

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

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

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

6) В наличии имеется новая посуда для кормления учащихся (кружки, тарелки),

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

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

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

Выводы и рекомендации:

1) Разнообразить меню салатами и витаминными блюдами.


2) Контролировать сроки действия сертификатов на продукты.

3) Произвести инвентаризацию посуды и не использовать кружки с трещинами и сколами.


4) Чаще проверять наличие питьевой воды в чайнике и чистых кружек для питья.

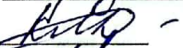
5) Следить за температурой блюд, не подавать остывшую еду учащимся.

Члены комиссии:

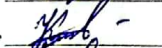
Оразаев М.А. 

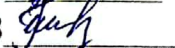
Джантелова Д.В. 

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. 