

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

от 21 октября 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:

Члены комиссии:

Джантелова Дина Валерьевна- заместитель директора по ВР  
Каппарова Назигуль Кабдуллаевна- председатель профсоюзного комитета  
Котушева Лязат Дулатбековна -соцпедагог  
Ыбрайхан Айгерим Қалкаманқызы- председатель Попечительского совета  
Колебаева Динара Мейрамовна- медсестра  
Шакентаева Гульзат Зулхожаевна- методист мини-центра  
Еске Елена Станиславовна – медсестра мини-центра

В момент проверки отсутствовали:

Оразаев Медет Алдабергенович- председатель комиссии  
Муканова Гульмира Жангельдиевна- член родительского комитета  
Абылбаева Асем Зарухановна- заместитель директора по ВР

составили настоящий акт в том, что 21 октября 2024года была проведена проверка качества питания в столовой для учащихся школы и воспитанников мини-центра.

**Время проверки: 09-20час. (2 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 21 октября было предложено меню: 1 блюдо- борщ, 2 блюдо – кури тушеные с овощами, фрукты (яблоко свежее), чай с медом, 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. 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.

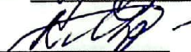
4) Чаще проверять наличие питьевой воды в чайнике и чистых кружек для питья.

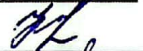
5) Следить за температурой блюд, не подавать остывшую еду учащимся.

6) В момент проверки в продаже отсутствовала питьевая бутилированная вода- рекомендуется завезти к реализации.

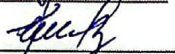
Члены комиссии:

Джантелова Д.В. 


Котушева Л.Д. 

Колебаева Д.М. 

Каппарова Н.К. 

Шакентаева Г.З. 

Еске Е.С. 

Ыбрайхан А.К. 

С актом ознакомлена: арендатор столовой Голева Т.А. 