

Акт № 1
Проверки школьной столовой

КГУ «Забеловская общеобразовательная школа отдела образования
Житикаринского района» «6» сентября 2024 г.

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бисикеев Р.Ж. – и. о. директора школы

Члены комиссии:

Ермек А.Е. – заместитель директора по ВР

Барабаш О.И. – социальный педагог

Айменова Л.Б. – педагог - психолог

Жунусова Р.М. – председатель попечительского совета

Атимова Р.К. – член попечительского совета

Тетерятник М.В. – медицинская сестра

Бракеражная комиссия провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам: - технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов. - соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов. - соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь). - ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день. - % охвата обучающихся питанием. - документация поставщика на право поставок продовольствия. - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение). - учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, 10-дневное меню, согласованное с директором КГУ «Забеловская общеобразовательная школа отдела образования Житикаринского района», сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов соблюдается
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов

соблюдаются
условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются да

- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме да

- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да соблюдается ;
наличие спецодежды имеется ;

наличие дезинфицирующих средств имеется

- в достаточном количестве; инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- имеется .

- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется

- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение имеется

- сертификаты качества в наличии имеются
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции имеется ведется в соответствии с требованиями да);
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов имеется ведется да;
- журнал витаминизации готовых блюд имеется
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания имеется
- журнал учета выполнения натуральных норм питания имеется;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования имеется;
- примерное 10-дневное меню имеется;

Вывод В столовой соблюдаются санитарные нормы и правила

Итог

посещения Работу школьной столовой признаю удовлетворительной.

Председатель комиссии: Бисикеев Р.Ж.

Члены комиссии:

Ермек А.Е.

Барабаш О.И.

Айменова Л.Б.

Жунусова Р.М.

Атимова Р.К.

Тетерятник М.В.

Тетерятник М.В.

Бисикеев Р.Ж.

и. о. директора школы

Заместитель

заместитель директора по ВР
социальный педагог

Педагог

педагог – педагог

Председатель

председатель попечит. совета

член попечительского совета
медицинская сестра