

Акт № 9
Проверки школьной столовой

КГУ «Забеловская общеобразовательная школа отдела образования
Житикаринского района» «15» сентября 2025 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

Коканова А.М. – 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

-
- 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 имеется;
 - наличие спецодежды имеется;
 - наличие дезинфицирующих средств имеется;
 - в достаточном количестве; инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды- в достаточном
 - документация поставщика на право поставок продовольствия имеется
 - сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение имеется

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

Вывод В школьной 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.

Коканова А.М.

Тетерятник М.В.

Бисикеев Р.Ж.

и. о. директора школы

Бисикеев Р.Ж.

заместитель директора по ВР

Бисикеев Р.Ж.

социальный педагог

Бисикеев Р.Ж.

педагог – педагог

Бисикеев Р.Ж.

председатель попечительского совета

Бисикеев Р.Ж.

член попечительского совета

медицинская сестра