

Акт № 2
Проверки школьной столовой

КГУ «Забеловская общеобразовательная школа отдела образования
Житикаринского района» «03» 10 2025 г.

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бисикеев Р.Ж. – директор 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 соблюдаемые
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов да, соблюдается
- 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 в рабочем ;
- 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 имеются
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный, журнал готовой продукции ведут ведется в соответствии с требованиями ведется ;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов ведут ведется да ;
- журнал витаминизации готовых блюд ведут ;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания ведут
- журнал учета выполнения натуральных норм питания имеются;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования имеется;
- примерное 10-дневное меню имеется ;

Вывод В школьной столовой соблюдаются все санитарные нормы и правила.

Итог

посещения

Председатель комиссии: Бисикеев Р.Ж.

Бисикеев Р.Ж.

директор школы

Члены комиссии:

Ермек А.Е.

Барабаш О.И.

Айменова Л.Б.

Жунусова Р.М.

Коканова А.М.

Тетерятник М.В.

*Ермек
Барабаш
Айменова
Жунусова
Коканова
Тетерятник*

заместитель директора по ВР

социальный педагог

педагог – педагог

председатель попечительского совета

член попечительского совета

медицинская сестра