

Акт № 1
Проверки школьной столовой

КГУ «Забеловская общеобразовательная школа отдела образования
Житикаринского района» «16» сентября 2022г.

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии: Герр Т.О. – директор школы

Члены комиссии:

Айменова Л.Б. – заместитель директора по ВР

Барабаш О.И. – социальный педагог

Боляк В.В. – школьный психолог

Диль Е.Ю. – 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», сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты).

В результате проверки установлено:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов отсутствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдают
- условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются соблюдают
- помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме соответствуют
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии да соответствуют; наличие спецодежды имеется; наличие дезинфицирующих средств имеется;
- в достаточном количестве: инструкция 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 да ведется в соответствии с требованиями да ;
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов есть 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 школьной столовой норма и требования соблюдаются

Итог посещения Работу школьной столовой считают удовлетворительной.

Председатели комиссии: Герр Т.О.
 Члены комиссии:
 Айменова Л.Б. Айменова
 Барабан О.И. Барабан
 Боляк В.В. Боляк
 Диль Е.Ю. Диль
 Тетерятник М.В. Тетерятник

Тетерятник директор школы
 заместитель директора по ВР
 социальный педагог
 школьный психолог
 член попечительского совета
 медицинская сестра