

АКТ проверки питания в школьной столовой

09.03.2023год.

Комиссия в составе:

1.Ешмаганбетова А.М	зам директор по учебной работы
2. Конуршинова Б.К	медработник
3.Уксукбаева Т.Ш	медработник
4.Абдраманова Л.П	член профсоюза
5.Кумбаева Г.К	социальный педагог
6.Исина К.Т	учитель начальных классов
7.Еркимбаева Н.А	классный руководитель 6«Ә»класса
8.Хаджимурат Р.А	родительский комитет

Составили настоящий акт в том, что 09.03.2023год было проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1.Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям СанПин.
- 2.Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам.
- 3.Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованием и предписаниями.
- 4.Санитарное состояние складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах, на высоте 15 см от пола, конструкции позволяют производить влажную уборку, имеются средства измерения температуры воздуха.
- 5.Моющие и дезинфицирующие средства расходуются в соответствии с нормами, ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств.
- 6.Имеется инструкции по разведению моющих и дезинфицирующих средств, по обработке яиц, баночек для пробника. Работа повара и подсобного рабочего выполняется в соответствии с инструкциями.
- 7.Правила мытья и сушки посуды соответствуют требованиям СанПин.
- 8.Имеется 2-х недельная меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверен директором школы и вывешено в обеденном зале; меню разнообразное, включает в себя мясо, молочные продукты, рыбу, сыр, соки, кондитерские изделия, хлебобулочные изделия, овощи и фрукты.
- 9.Было проведена проверка вкусовых качества блюд:
I-блюда Суп гороховый с мясом с картошкой -300гр,овощи нарезаны соломкой, горох хорошо разварен, картофель кубиками, мясо мягкое, сочное, в жидкой и плотной части супа соблюдены соотношения, умеренно соленая.
II-блюда Рыбные котлеты с соусом – 100/50гр рыба тушеная с соусом—рыбы не разварены мягкое,соус однородный густой,умеренно соленый.Соус густой.
Гарнир:овощи с соусом классическим Классический вариант томатного соуса к спагетти или гречке пробовал, наверное, каждый. Овощи режем некрупными кубиками и поджариваем на растительном масле минут 5-7. Добавляем томатную пасту вместе с горчицей, заливаем водой и тушим под крышкой еще примерно минут 5 на медленном.
III-блюда Кисель с вит «С» 200гр- прозрачный, без пленки на поверхности, однородной консистенции, средней густоты, слегка желеобразный, умеренно сладкий.
Добавлено Аскарбиновая кислота.
Каша манная с маслом -330гр зерна круп набухшие, полностью разваренные однородная, вязкая, заправлена сливочным маслом.
Салат из свежих овощей (капуст, морковь, раст. маслом) -100гр овощи натерто на терке, сочная заправлен растительным маслом.

10. Имеется документация, подтверждающая качество безопасность продукции.
11. Производство блюда и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами, и сборником рецептов.
12. Произведен бракераж готовых продукции органолептическим методом, оценки готового изделия-«хорошо». Запах, цвет, внешний вид и консистенция блюд соответствуют утвержденной рецептуре, блюдо- недосолено. Выдача готовых блюд соответствует установленным нормам.
13. Поварам ведется отбор суточных проб: правила отбора и хранения соблюдается и соответствуют предписанным правилам и нормам.
14. Работники столовой и лицами, имеющими право, находится в школьной столовой, соблюдается личной гигиены, санитарные правила и нормативы.
15. Соблюдается правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются пожаротушительное.
- Замечание: Внутри столовой везде пыль не протертый очень грязно, посуды все бытые.

Комиссия в составе:

1. Ешмаганбетова А.М
2. Конуршинова Б.К
3. Уксукбаева Т.Ш
4. Абдроманова Л.П
5. Кумбаева Г.К
6. Еркимбаева Н.А
7. Исина К.Т
8. Хаджимурат Р.А

зам директор по учебной работы
медработник
медработник
член профсоюза
социальный педагог
классный руководитель 6«Ә» класса
учитель начальных классов
родительский комитет

С актом бракеражной комиссии ознакомлена:

Директор ИП «Даулетбаева»



Даулетбаева Ф.Р