

АКТ проверки питания в школьной столовой

07.11.2022год.

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 07.11.2021 год 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 хранился 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 Каша «Дружба» с маслом -330гр зерна круп набухшие, полностью разваренные однородная, вязкая, заправлена сливочной маслом.
Творог – кисломолочный продукт, полученный путем сквашивания молока и ... На Руси **творог** был любимейшим продуктом, его с удовольствием ели с медом и сметаной. Его изготавливали в печи, а исходным продуктом являлась.
II-блюда Гуляш из курицы - 250гр кусок-мясо нарезано кубиками в соусе мягкое сочное, соус однородный густой, слегка вязкая, умеренно соленый. Гарнир: Вермишель отварная с маслом 200/10-рожки хорошо сохранил форму, легко отделяется друг от друга, мягкие в меру плотно, заправлен сливочным маслом. умеренно соленные.
III-блюда. Компот из с/ф с вит «С» 200гр-с/ф сохранили форму, не разварено, умеренно сладкий. Добавлено Аскарбиновая кислота.
Салат из свежих овощей -100гр овощи нарезано соломкой, морковный натерта на терке, сочная заправлен растительным маслом.Умеренно соленый и сладкий.
Молоко с медом -200/10гр белого цвета, свежие слегка вкус меда.
- 10.Имеется документация, подтверждающая качество безопасность продуктов.

11. Производство блюда и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами, и сборником рецептур.
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 соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.
14. Работники столовой и лицами, имеющими право находиться в школьной столовой, соблюдается личной гигиены, санитарные правила и нормативы.
15. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются пожаротушительная.

Замечание:

Комиссия в составе:

1. Ермаганбетова 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

АКТ проверки питания в школьной столовой

14.11.2022год.

Комиссия в составе:

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

Составили настоящий акт в том, что 14.11.2022 год 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 храница в соответствии с требованием и предписаниями.
- 4.Санитарное состояния складского помещения удовлетворяет требованиям: продукты хранятся на многоярусных стеллажах. на высоте 15 см от пола, конструкции позволяют производит влажную уборку, имеются средства измерения температуры воздуха.
- 5.Моющие и дезинфицирующие средства расходуется соответствии с нормами, ведется журнал выдачи моющих и дезинфицирующих средств.
- 6.Имеется инструкции па 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 требованиями 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 Лапша -250гр. Жидкой части супа Лапша сохраненам форму, не разварилось,картофель нарезанные кубиками, мясо мягкое сочное. Соблюдается соотношение жидкой и плотной части, умеренно соленый.*
II-блюда *Тефтели из говядины с соусом. Круглой формой-80гр равномерно обжарена с обеих сторон, пышная, рис хорошо проварено,соус однородный,густой, слегка вязкая, умеренно соленый.*
Гарнир: гречка рассыпчатая. Крупа гречки-100гр набухшие, мягкие рассыпчатый заправлен сливочным маслом и молоком, умеренно соленый.
III-блюда. Молоко с медом 200/10гр –белого цвета, запах свежего молоко, без посторонних запаха, слегка вкус меда. Умеренно сладкая.
- 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 соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.

14. Работники столовой и лицами, имеющими право находиться 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 пожаротушительная.

Замечание:

Комиссия в составе:

1. Ешмаганбетова А.М

2. Конуршинова Б.К

3. Абдроманова Л.П

4. Кумбаева Г.К

5. Еркимбаева Н.А

6. Исина К.Т

7. Хаджимурат Р.А

зам директор по учебной работы
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

