

АКТ проверки питания в школьной столовой

07.02.2025год.

Комиссия в составе:

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

Составили настоящий акт в том, что 07.02.2025 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 выполняются 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 Макароны с сыром -80/20, 100/20, 100/20гр Рожки хорошо сохранила форму, не разварена, легко отделяется друг от друга, меру плотная,умеренно соленный,сыр натертая на терке заправлено с сыром.
Фрукт Iштук поверхность чистый,безгнила,упругая.
Компот из с/ф с вит «С» 200гр-с\ф сохранили форму, не разварено, умерено сладкий. Добавлено аскарбиновая кислота.
Ржаной пшеничный 20,40,50гр свежий, мягкие, пышная.
- 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 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 пожаротушительная.

Комиссия в составе:

1. Ешмаганбетова А.М
2. Кидербаева Г.Т
3. Болсамбекова Н.Ы
4. Конуршинова Б.К
5. Уксукбаева Т.Ш
6. Абдраманова Л.П
7. Кумбаева Г.К
8. Исина К.Т
9. Еркимбаева Н.А
10. Хаджимурат Р.А

Ф.Д. Дюмкулова
Г.Т. Кидербаева
Н.Ы. Болсамбекова
Б.К. Конуршинова
Т.Ш. Уксукбаева
Л.П. Абдраманова
Г.К. Кумбаева
К.Т. Исина
Н.А. Еркимбаева
Р.А. Хаджимурат

зам директор по учебной работы
зам директор по учебной работы
зам директор по учебной работы
медработник
медработник
член профсоюза
социальный педагог
учитель начальных классов
классный руководитель 8«Ә»Класса работы
Родительский комитет

С актом бракерской комиссии ознакомлена:

Директор ИП «Дюмкулова»



Дюмкулова Ф.Д