

АКТ проверки питания в школьной столовой

23.04.2025год.

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 23.04.2025 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 производить влажную уборку, имеются средства измерения температуры воздуха.
- 5.Моющие и дезинфицирующие средства расходуются 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 завершен 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.Рыбные котлеты 70/75/80гр-Овально-приплюснутой формой, равные вес в норме с обеих сторон,сочная пышная,соус однородное, безкамков, слегка вязкая умеренно соленый.
II-блюда:Гороховый пюре100/100/100гр-горох хорошо разразварено,гороховый масса густая,пышная,однородной консистенций,умеренно соленый заправлено сливочной маслом.
III-блюда.Компот из с/ф с вит «С»200гр-с/ф сохранили форму,не разварено,умеренно сладкий.Добавлено аскарбиновая кислота
Салат морковный 60/70/80гр- Морковь натерта на терке, сочная,заправлено растительный маслом,умеренно сладкий.

Чай с мёдом-200гр-золотисто-коричневый цвет слегка вкус мёда умеренно сладкий.
Хлеб с маслом 20,40,50гр. Хлеб и масло свежие,масло нарезано брусочкий.Соотношение хлеб и масло выдержено.

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 соответствуетустановленным 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

[Handwritten signatures of the commission members]
Эксперт -

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 бракеражной комиссии ознакомлена:

Директор ИП «Дюмкулова»



Дюмкулова Б