

АКТ проверки питания в школьной столовой

26.12.2023 год.

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 7«Ә»Класса работ
10.Хаджимурат Р.А	Родительский комитет

Составили настоящий акт в том, что 26.12.2023 год было проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1.Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям СанПиНа.
- 2.Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам.
- 3.Столовый инвентарь промаркирован и хранится в соответствии с требованиями 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 в 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 требованиям СанПин.
- 8.Имеется 2-х недельное меню, с указанием калорийности и веса блюда; меню на каждый день заверен директором школы и вывешен 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-блюдо Гуляш из курицы с соусом-70,80,90гр- Мясо нарезано кубиками в соусе, мягкое,сочное. Соус однородный, слегка вязкий. Умеренно соленое.
II-блюдо Гарнир-Гречка отварная с маслом-130,150,200гр,зерно крупы полностью набухшие, мягкие сохранена форма и упругость.Зерно крупы разделяются,полита маслом. Умерено соленые.
III-блюдо. Кисель с с вит «С» 200гр- прозрачный, без пленки на поверхности однородное, средней густоты, слегка желеобразный, умеренно сладкий,дабовлена аскорбиновая кислота.
Салат свекольный,яблоко -60,80,100гр свекла,яблоко натерта на терке, заправлена растительным маслом.
- 10.Имеется документация, подтверждающая качество безопасности продукции.

11. Производство блюд и закладка продуктов ведется в соответствии с составленными и утвержденными технологическими картами, и сборником рецептов.
12. Произведен бракераж готовой продукции органолептическим методом, оценка готового изделия-«удовлетворительный»
13. Поварами ведется отбор суточных проб: правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилами нормам.
14. Работники столовой и лица, имеющие право находиться в школьной столовой, соблюдают личную гигиену, санитарные правила и нормативы.
15. Соблюдаются правила по охране труда, пожарной и электробезопасности: имеются диэлектрические коврики, проведен инструктаж, имеются огнетушители.

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)

- 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 7«Ә»Класса работ
- Родительский комитет

С актом бракеражной комиссии ознакомлена:

Директор ИП «Дастан»



Имангалиева М.С