

АКТ от 11 сентября 2023 года

комплексной проверки школьной столовой бракеражной комиссией

КГУ «ОСШ№2» оо Железинского района, уо Павлодарской области
Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

в составе:

Кантарбаевой Ш. К. – руководитель школы
Самойленко Е. Д. - заместитель директора по ВР
Смердиной Г. В. – председатель профсоюзного комитета
Гейт А. Е. - – заместитель руководителя по хозяйственной работе
Шариповой С. А. – член родительской общственности
Нифталиевой Л. А. – член родительской общственности
Склярской Т. В. – член родительской общственности
Таукишевой С. Т. – член родительской общственности
Шалтеевой Р. Г. – член родительской общственности

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
4. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
5. Питание в школе организовано в соответствии с 10-дневным меню, утвержденное директором школы
6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
7. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.
8. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня

На день проверки 11.09.2022 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюд (грамм)
	Норма блюда в граммах на 1 человека (6-11 лет/11-18 лет)
Лапша домашняя на курином бульоне	20/250
Рис отварной с гуляшом	100/70 120/80
Салат из свежей капусты и яблоком на растительном масле	60/90
Чай с сахаром	200/10
Хлеб	20/40
Яйцо отварное	1 шт./ 1 шт.
Молоко, мёд	106/6 108/6

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Председатель комиссии:

Секретарь: *May*

Члены комиссии:

Самойленко Е. Д. *Самойленко*

Смердина Г. В. *Смердина*

Гейт А. Е. *А. Е. Гейт*

Шарипова С. А. *Шарипова*

Нифталиева Л. А. *Нифталиева*

Склярова Т. В. *Склярова*

Таукишева С. Т. *Таукишева*

Шалтеева Р. Г. *Шалтеева*

Мед

Кантарбаева Ш. К.

Таукишева С. Т.