

АКТ
 проверки школьной столовой бракеражной комиссией
 КГУ «Школа-лицей города Алтай» отдела образования по району Алтай УО ВКО

Комиссия в составе:

1. Сулейменова Г.Ж. – председатель бракеражной комиссии, председатель общешкольного родительского комитета;
2. Крахина Н.С. - член бракеражной комиссии, представитель родительской общественности;
3. Кадырбаева М.А. – член бракеражной комиссии, заместитель директора по воспитательной работе;
4. Мухарьмова А.А. – член бракеражной комиссии, медицинская сестра;
5. Мукушева Д.М. – член бракеражной комиссии, председатель первичной профсоюзной организации;
6. Аленова К.Б. - член бракеражной комиссии, председатель первичной партийной организации «Аманат»

провели проверку работы школьной столовой, по организации горячего питания для учащихся.

В ходе проверки выявлено:

№	Критерии оценки	Соответствует	Не соответствует
1	Наличие меню (двухнедельное, ежедневное)	+	
2	Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню	+	
3	Наличие запрещенных продуктов	отсутствуют	
4	Масса блюд в соответствии с меню	+	
5	Бракеражный журнал	+	
6	Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
7	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевой продукции	В наличие не все сертификаты на продукцию	
8	Условия хранения пищевой продукции	+	
9	Наличие просроченных продуктов	отсутствуют	
10	Оборудование, инвентарь, посуда, столовые принадлежности, столы, стулья	Посуда со сколами: стаканы – 4, тарелки - 3	
11	Состояние пищеблока (холодный цех)	+	
12	Состояние пищеблока (горячий цех)	+	
13	Санитарное состояние складского помещения	+	
14	Организация питания, контроль классными руководителями (в соответствии с графиком питания,	+	

	наличие централизованных заявок, наличие посадочных мест, гигиенические процедуры)		
15	Организация дежурных	+	
16	Соблюдение графика работы столовой	+	
17	Книга жалоб и предложений родителей (мониторинг жалоб и принятых мер)	+	
18	Наличие видеокамеры в школьной столовой и на пищеблоке	+	
19	Удовлетворенность состоянием питания (устный опрос учащихся)	удовлетворительно	

ВЫВОДЫ:

По итогам проверки выявлено: технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса (температура и время), последовательности процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям. Медицинский работник провела оценку качества приготовленных блюд, подлежащих реализации, по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи блюд). Муъарьямова А.А. осуществила бракераж пищи до начала отпуска каждой приготовленной партии.

Состояние пищеблока (холодный цех) в удовлетворительном состоянии: доски промаркированы, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры не обнаружено, кухонный инвентарь имеется в необходимом количестве, отсутствует деформированная столовая посуда, столовые приборы из алюминия. Состояние пищеблока (горячий цех) в удовлетворительном состоянии. Имеется ежедневное меню подписанное директором школы, которое соответствует утвержденному двухнедельному меню. Проверена пищевая продукция, просроченной продукции нет. Имеются пробы с маркировкой. Работники пищеблока осуществляют свою деятельность в соответствии с санитарными нормами.

В ходе проверки предложенные блюда соответствуют меню, соответствовали возрастной категории. Также проверено качество питания учащихся, которое соответствует нормам и требованиям. Устно были опрошены учащиеся, качество питания удовлетворительное. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание блюд. Продукция соответствовала норме. Проверены суточные пробы готовой продукции. За данный период нарушений по суточным пробам не обнаружено. Запрещенных продуктов в наличии и использовании нет. Имеется бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов.

В складских помещениях проведена проверка хранения овощей, сыпучих продуктов, скоропортящихся продуктов. В ходе проверки выявлено: санитарное состояние складского помещения хранения овощей, соответствует норме. Для овощей есть отдельные тары. Санитарное состояние скоропортящихся продуктов в норме, все требования выполняются. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильном оборудовании, для контроля температуры имеется термометр. Есть маркировка продуктов. При проверке отсутствовали документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции и продовольственного сырья (сертификаты).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Рекомендовано в системе проводить мониторинг состояния пищеблока, выполнения санитарных норм.
2. Технологи ИП «Смирнов» предоставить документы, подтверждающие качество и безопасность пищевой продукции и продовольственного сырья (сертификаты) до 10.09.25 года.
3. Рекомендовано составить и направить в ИП «Смирнов» ходатайство о приобретении 7 скамеек, в связи с увеличением контингента учащихся школы.

Члены комиссии:

1. Сулейменова Г.Ж.
2. Крахина Н.С.
4. Кадырбаева М.А.
5. Мухарямова А.А.
6. Мукушева Д.М.
7. Аленова К.Б.

[Подписи]

Дата проверки: 08.09.25 г.

№	Критерии оценки	Состояние	Не соответствует
1	Наличие меню (на неделю, на месяц)	+	
2	Соответствие рациона питания согласно утверждённому меню	+	
3	Наличие заготовочных продуктов	отсутствуют	
4	Масса блюд в соответствии с меню	+	
5	Подача блюд и напитков	+	
6	Журнал организационной работы	+	
7	Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевой продукции	сертификаты на продукцию	
8	Условия хранения пищевой продукции	+	
9	Наличие просроченных продуктов	отсутствуют	
10	Оборудование, инвентарь, посуда, столовые принадлежности, стулья	Посуда со сколами, стулья - 4, тарелки - 3	
11	Состояние пищеблока (чистота)	+	
12	Состояние пищеблока (курение)	+	
13	Санитарное состояние складского помещения	+	
14	Организация питания, контроль качества и безопасности (в соответствии с СанПином питания)	+	