

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. Мухарямова 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	Сертификаты на продукцию	
8	Условия хранения пищевой продукции	+	
9	Наличие просроченных продуктов	отсутствуют	
10	Оборудование, инвентарь, посуда, столовые принадлежности, столы, стулья	+	
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:

В ходе проверки предложенные блюда соответствуют меню. Также проверено качество питания учащихся. В рационе имеется салаты, первое, второе блюда и напитки. Членами комиссии проведено контрольное взвешивание блюд. Продукция соответствовала норме. Медицинским работником проверены суточные пробы готовой продукции, пробы находятся в отдельных стерилизованных емкостях, указана дата забора. За данный период нарушений по суточным пробам не обнаружено. Запрещенных продуктов в наличии и использовании нет. Имеется бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов.

Медицинский работник, осуществила бракераж пищи до начала отпуска каждой приготовленной партии. 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).

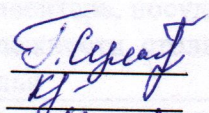
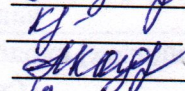
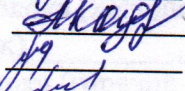
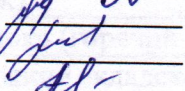
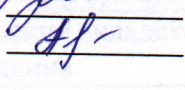
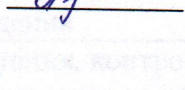
Визуально проверена используемая посуда, сколов, трещин не обнаружено.

Устно были опрошены учащиеся, качество питания удовлетворительное. По графику дежурили учащиеся, классные руководители осуществляли контроль питания учащихся соответственного графику питания.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Рекомендовано в системе проводить мониторинг состояния пищеблока, выполнения санитарных норм.

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. 

Дата проверки: 15.05.26 г.