

АКТ 12
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
КГУ «Школа-лицей «Дарын»

13 февраля 2025г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии директор школы: Мэкен Е. З.

Зам директора по нач. школе: Колайдова Л. Н.

Зам директора по ВР: Кабиденев А. К.

Мед работник: Колобкова Т.Н.

Родительская общественность:

Денисевич Ю.И.

Юркевич Е.А.

Борисова Ю. В.

Заведующая производством Паскаль Н.Н.

Составила настоящий акт в том, что 13.02. 2025 г. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой

Проверено:

Соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к условиям питания в школьной столовой

Формирование списков обучающихся имеющих право на бесплатное горячее питание.

Контроль сроков реализации продуктов

В ходе проверки установлено: оборудование и санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится в хорошем состоянии. Посуда для приготовления и приема пищи имеется в достаточном количестве, при необходимости (поломка, утеря качества) производится своевременна замена и приобретение необходимой посуды. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

Проверено:

1.Сроки реализации продуктов и правила хранения продуктов

2.Температурный режим

3.Выход готовых блюд

В ходе проверки выявлено:

1.Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Суточные пробы берутся и хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.

2.Тара для сыпучих продуктов, находящихся в складском помещении также закрыты крышками. Вся тара поставлена на поддоны.

3.Температурный режим соблюдается, в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов)

4. Отпуск учащимся питания в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Произведены взвешивания готовых порций. Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

Выводы: требования санитарных правил в части соблюдения сроков хранения и своевременного использования продуктов соблюдается.

С актом бракеражной комиссии ознакомлены:

Мэкен Е. З.

Колайдова Л.Н.

Кабиденев А. К.

Колобкова Т.Н.

Денисевич Ю.В.

Юркевич Е.А.

Борисова Ю.В.

Паскаль Н.Н.