Акт

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию КГУ «Общеобразовательная школа села Маденият управления образования по Сандыктаускому району управления образования Акмолинской области»

От 04.09.2026 г.

Комиссия в составе:

1. Кабылова С.С – директор школы
2. Сүюнжанова Г.Ж- медицинский работник
3. Икимбаева А.Д-социальный педагог

Цель проверки:

1) Санитарное состояние пищеблока
2) Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов
3) Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции школьной столовой
4) Проверка технологии приготовления блюд
5) Проверка веса порций выхода готовых блюд

В школьной столовой созданы необходимые условия для организации качественного и безопасного питания обучающихся. Пищеблок оснащён основным кухонным оборудованием и необходимым инвентарём для приготовления и выдачи блюд. Мытьё кухонной и столовой посуды осуществляется с соблюдением санитарно-гигиенических требований и в соответствии с установленными инструкциями. Питьевой режим для обучающихся организован. Суточные пробы приготовленных блюд отбираются и хранятся в холодильном оборудовании в специально отведённом месте с соблюдением установленного температурного режима. При размещении продуктов в холодильниках соблюдается принцип товарного соседства. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока находится на удовлетворительном уровне. Складские помещения содержатся в надлежащем состоянии, продукты размещены с учётом требований к совместному хранению. Сроки годности и условия хранения соблюдаются, продукции с истёкшим сроком годности не выявлено. Стеллажи и ёмкости для хранения продуктов содержатся в чистоте, необходимая маркировка имеется. Имеется достаточный запас продуктов для бесперебойной организации питания. В наличии имеются моющие и дезинфицирующие средства, необходимые для санитарной обработки посуды и оборудования. Холодильники оснащены термометрами, контроль температурного режима осуществляется с соответствующей фиксацией в журнале.

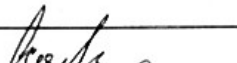
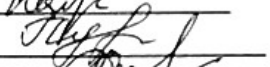
Комиссией в составе директора школы, медицинского работника и социального педагога проведена органолептическая оценка приготовленных блюд. В ходе дегустации оценивались внешний вид, вкус, запах и консистенция первых и вторых блюд, а также гарниров. По результатам оценки приготовленные блюда соответствуют утверждённому меню и установленным требованиям. Вкус и запах приятные, консистенция соответствующая, внешний вид блюд удовлетворительный. Выход порций соответствует установленным возрастным нормам. Нарушений в качестве приготовленных блюд не установлено.

Выдача блюд осуществляется своевременно, обучающиеся обеспечены горячим питанием в соответствии с установленным графиком. Вместе с тем в ходе проверки выявлена часть столовой посуды со сколами. В целях соблюдения санитарно-гигиенических требований и обеспечения безопасности обучающихся рекомендовано провести поэтапную замену посуды, имеющей сколы и повреждения, на исправную. Неисправную посуду исключить из использования.

Рекомендации комиссии:

- Соблюдение санитарных норм
- Поддержание контроля температурного режима
- Своевременное обновление кухонной и столовой посуды
- Ведение необходимой документации

В целом работа школьной столовой организована на хорошем уровне и соответствует санитарно-гигиеническим требованиям.

ФИО	РОСПИСЬ	ДОЛЖНОСТЬ
Кабылова С.С		Директор школы
Сулюжанова Г.Ж		Медицинский работник
Икимбаева А.Д		Социальный педагог