

Акт

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

От 02.02.2026 г.

Комиссия в составе:

1. Кабылова С.С – директор школы
2. Суюнжанова 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

Провели проверку школьной столовой КГУ «Общеобразовательная школа села Мадениет управления образования по Сандыктаускому району управления образования Акмолинской области».

В ходе проведения проверки санитарно-гигиенического состояния школьной столовой установлено, что санитарное состояние пищеблока в целом признано удовлетворительным. Пищеблок обеспечен необходимым количеством посуды для приготовления пищи. Мытьё посуды осуществляется ручным способом в соответствии с действующими санитарными инструкциями. Моющие и дезинфицирующие средства имеются в наличии в достаточном объёме. Суточные пробы готовых блюд хранятся в холодильном оборудовании в соответствии с утверждённым меню, соответствующие записи ведутся в установленном журнале. Питание учащихся организовано по четырёхнедельному утверждённому меню. Ведётся необходимая документация, включая журналы органолептической оценки сырой и готовой продукции. Бракеражная комиссия функционирует, журнал бракеража ведётся. Пищевые продукты хранятся в таре производителя с соблюдением правил товарного соседства, норм складирования, сроков годности и условий хранения. Однако на отдельных видах скоропортящейся продукции (мясной фарш, куриная продукция) отсутствует маркировка с указанием даты вскрытия. (Всеобуч).

Комиссией проведена органолептическая оценка готовых блюд путём дегустации первых и вторых блюд, а также гарниров. Оценивались внешний вид, вкус, запах и консистенция. Установлено, что блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами: вкус гармоничный, степень солёности и термической обработки соответствует нормативным требованиям, консистенция однородная, запах без посторонних примесей. Оформление блюд и нарезка овощей аккуратные, соответствуют утверждённому меню. Масса порций соответствует возрастным нормам. Замечаний к качеству и вкусовым характеристикам не выявлено.

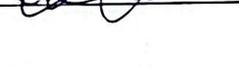
Столы накрываются непосредственно перед приходом учащихся, что обеспечивает подачу горячего питания. Питьевой режим соблюдается. Классные руководители сопровождают учащихся в столовую и осуществляют контроль за их поведением во время приёма пищи. Медицинский осмотр работников пищеблока пройден в соответствии с установленным графиком.

В ходе проверки выявлены следующие недостатки:

- отсутствует маркировка на производственных столах (не указано их назначение: для сырой продукции, готовой продукции и т.д.);
- недостаточное количество столовой посуды (бокалов и тарелок) для учащихся;
- часть столовой посуды имеет сколы и подлежит замене;

Рекомендации:

1. В кратчайшие сроки нанести маркировку на производственные столы в соответствии с санитарными требованиями.
2. Обеспечить обязательное указание даты и времени вскрытия на скоропортящихся продуктах (фарш, куриная продукция и др.).
3. Усилить контроль со стороны ответственного лица за соблюдением санитарных норм.

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