

Акт

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию КГУ «Общеобразовательная школа села Мадениет управления образования по Сандыктаускому району управления образования Акмолинской области» от 05.09.2025 г

Комиссия в составе:

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

Цель проверки: контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм, условий хранения продуктов питания и организацией питания учащихся.

В школьной столовой имеется необходимый запас продуктов. Организация питания осуществляется по утверждённому четырехнедельному меню. Ведется соответствующая документация, включая журналы органолептической оценки сырья и готовых блюд. Комиссией проведена органолептическая оценка приготовленных блюд. Все блюда соответствуют санитарным требованиям и представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Нарезка овощей соответствует заявленному меню, аромат выраженный, приятный. Масса порций соответствует возрастным нормам. Замечаний к качеству приготовления не выявлено. Сервировка столов осуществляется непосредственно перед приходом учащихся, что позволяет обеспечить детей горячим питанием. Питание организовано согласно составленному графику. Соблюдается питьевой режим.

Складские помещения:

- Продукты хранятся с соблюдением товарного соседства;
- Сроки годности проверены, просроченных продуктов не выявлено;
- Температурный режим соответствует требованиям хранения;
- Имеются стеллажи, тара чистая, маркировка соблюдена;
- Влажность и вентиляция в норме.

Столовая:

- Санитарное состояние удовлетворительное;
- В наличии необходимые дезинфицирующие средства;
- Личная гигиена работников соблюдается, санитарная одежда имеется;
- Ведется документация (журнал бракеража, журнал здоровья персонала, журнал температурного режима и др.);
- Меню-сетка утверждена, питание осуществляется согласно нормам.

Медицинские осмотры сотрудников столовой проведены в соответствии с утвержденным графиком.

Вывод:

Состояние столовой и складских помещений соответствует санитарным требованиям. Нарушений, влияющих на безопасность питания учащихся, не выявлено.

Рекомендации: регулярно обновлять запасы дезинфицирующих средств, провести дополнительный инструктаж персонала

Подписи членов комиссии:

Кабылова С.С

Икимбаева А.Д

Суюнжанова Г.Ж

