

Акт

Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию КГУ «Общеобразовательная школа села Мадениет управления образования по Сандыктаускому району управления образования Акмолинской области» от 23.10.2025 г.

Комиссия в составе:

1. Кабылова С.С –И.о директора 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».

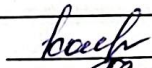
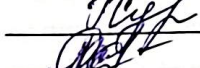
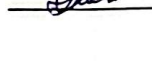
Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное. В помещении пищеблока имеется достаточное количество посуды, необходимой для приготовления пищи, обработка которой происходит ручным способом в раковине согласно инструкции. Кроме того, имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Суточная проба в холодильнике соответствует меню, запись в журнале имеется. Питание осуществляется по четырехнедельному меню. Ведутся журналы органолептической оценки сырой и готовой продукции. Пищевые продукты хранятся в тарах производителя. При хранении пищевых продуктов строго соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Комиссией дана органолептическая оценка блюд: проведена дегустация горячих блюд и гарниров, были сняты пробы с 1х, 2х блюд оценены их внешний вид, вкус, запах и консистенция. Блюда приготовлены в соответствии с технологическими картами. Вкус гармоничный, солёность и степень прожарки соответствуют норме. Консистенция однородная, запах приятный, без посторонних примесей. Нарезка овощей аккуратная, оформление соответствует наименованию в меню. Масса порций соответствует установленным возрастным нормам, замечаний к качеству и вкусу блюд не выявлено. Претензий к качеству приготовления нет. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание. Питание учащихся осуществляется в соответствии с утвержденным меню. Все классные руководители сопровождают учащихся в столовую, следят за поведением учащихся во время приема пищи. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом дети получают горячее питание, порции блюд соответствуют заявленному меню. Питьевой режим соблюдается. Медосмотр сотрудников пройден согласно графика.

Выявлены недостатки:

- недостаточное количество посуды (бокалов и тарелок) для учащихся
- часть посуды имеет сколы и требует замены
- отмечена нехватка уборочного инвентаря (швабры)

Вывод комиссии: питание организовано в соответствии с утвержденным меню.

Качество готовых блюд соответствует требованиям, однако необходимо устранить выявленные недостатки.

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