

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КГУ «Женская гимназия»



А.Ш. Кусаинова

АКТ
бракеражной комиссии (мониторинговой группы)
КГУ «Женская гимназия»

от «20» октября 2022 г.

Состав мониторинговой группы _ человек

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии:

Кусаинова А.Ш.-председатель

Ильясова Н.А. – зам председателя, заместитель директора по ВР

Қайролла А.Н.- социальный педагог

Шерияздан К. - медицинская сестра КГП «Поликлиника №4 г.Темиртау»

Искалиева З.Б.- ИП, арендатор

Бажаева А.А- член родительского комитета

Орынбаева Ж- член родительского комитета

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1) соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 2) соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- 3) анализ меню, ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- 4) процент охвата обучающихся питанием.
- 5) документация поставщика на право поставок продовольствия.
- 6) сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- 7) учетно – отчетная документация наличие и ведение:
 - бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов,
 - журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий,
 - журнал "С – витаминизации",
 - ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ 2022 г.
 - журнал результатов осмотра работников пищеблока,
 - перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню,
 - сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).
- 8) питьевой режим (за организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ

...ающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах)

В результате проверки установлено:

- 1) «Паспорт школьного пищеблока» *имеется/ не имеется.*
- 2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов:
 - условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов *соблюдаются/ не соблюдаются*
 - помещения для хранения продуктов *соответствуют / не соответствуют норме*
- 3) Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):
 - наличие спецодежды – да/нет;
 - наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве/ нет;
 - инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды – *имеется/ не имеется;*
 - маркировка оборудования и уборочного инвентаря *имеется/не имеется.*
 - обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека - _____ (фарфор, эмаль, нержавеющая сталь)). *Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.*
 - Организовано ли специальное место для мытья рук (сушувари).
- 4) Анализ меню (ежедневное меню, утвержденное директором, разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд).
 - Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

Блюдо	Цена
<i>Шашлык с курицей</i>	<i>150-200</i>
<i>Хинкали мясные</i>	
<i>Дача</i>	
<i>Итого:</i>	

- Взвешивание контрольных порций:

1 порция	Масса	Соответствие норме выхода готовой продукции
<i>Шашлык</i>	<i>150-200</i>	<i>соответствует норм.</i>
<i>Хинкали</i>	<i>20-40</i>	<i>соответствует норм.</i>

- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции *соответствуют/не соответствуют нормативам.*
- Подбор суточной пробы, условия её хранения:
Соответствие / несоответствие требованиям;
хранится в холодильнике, нет;
дата имеется / отсутствует;
подпись ответственного имеется/ отсутствует.

5) Процент охвата обучающихся питанием:

Всего учащихся	Всего питается (количество и %)	Охвачены бесплатным горячим питанием
<i>462</i>	<i>296</i>	<i>291</i>

- перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню *имеется/ не имеется;*
 - сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты *имеются/ не имеются*
- 6) Соблюдение питьевого режима, обеспеченность чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипячённая вода) _____

- режим работы столовой: сколько детей обслуживает столовая в день - _____ человек, посадочных мест - *18.*
- наличие буфета: *да/нет.*
- эстетическое оформление школьной столовой (наличие «уголка здоровья» плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики)

соответствует/ не соответствует.

Выводы и предложения:

Санитарные условия удовлетворительные. Ежедневное меню соответствует с перемешиванием утвержд. городского отдела образования. По итогам посещения замечания устранены на месте. Фонд общ. пограмм. Соответствует для ввода готовой продукции.

Подписи членов мониторинговой группы

Шкельова И.А. ИЛ
Шерааран Э. Ю.Ф.
Сомов В.В. Ю.И.
Хайромова А.А. Ю.А.

Подпись ответственного лица ИП _____