

## АКТ №1

### проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию учащихся

КГУ «ОШ № 28»

от 14 сентября 2023 года

КГУ «ОШ № 28»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой  
*в составе:*

Ахметова С.З. – заместитель директора по ВР

Жакина А.М. – медицинский работник

Барышева Л.В. – председатель попечительского совета школы

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
  2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
- 
1. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
  1. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
  1. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Әбдіқадыр Роза Әбдіқадырқызы». Питание в школе

- организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы
2. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
  3. Приготовление пицци производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав ( в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.
  4. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня

На день проверки 14.09.2023 г. согласно меню учащихся из ФВ было приготовлено следующее:

Наименование блюд	с 10 -17 лет
Суп рыбный	200
Хлеб р/п с сыром	20/10
Сок натуральный	200

Комиссия установила, что вся приготовленная пицца соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Председатель комиссии:



Барышева Л.В.

Секретарь:



Ахметова С.З.

