

**АКТ**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

**от 16 ноября 2023 года**

В соответствии с главой 7 п.122 санитарно-эпидемиологических требований к объектам образования, утвержденных приказом министра здравоохранения Республики Казахстан от 05.08.2021г № КР ДСМ -76 и с целью осуществления мониторинга за качеством поступающих продуктов питания, технологией приготовления блюд, исправностью холодильно-технологического оборудования, соблюдением сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд, а также обеспечения условий для организации питания обучающихся на основании приказа МОН РК №598 от 31.10.2018 года «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования»

**Бракеражная комиссия КГУ «ОШ имени Касыма Аманжолова» в составе:**

Оразаев Медет Алдабергенович- председатель комиссии

Члены комиссии:

Джантелова Дина Валерьевна- зам.директора по ВР

Котушева Лязат Дулатбековна -соцпедагог

Марценюк Марал Сатыбалдиевна-зам.дир. по хозяйсти

Колебаева Динара Мейрамовна- медсестра

Каппарова Назигуль Кабдуллаевна- председатель профсоюзного комитета  
а также при проверке присутствовали **члены Попечительского совета**

**школы:**

Шырынбекова Алия Дарибаевна

Олифиренко Оксана Владимировна

Ыбрайхан Айгерим Қалқаманқызы

Карасаева Саида Баймуратқызы

**В момент проверки отсутствовали:**

Ауеспекова Амина Мейрамовна- зам.директора по ВР- по причине болезни

Быстрицкая Татьяна Васильевна- член родительского комитета- по причине болезни

составили настоящий акт в том, что 16 ноября 2023года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 12:20 ( 1 смена – пятый урок )**

### **В ходе проверки выявлено:**

1) Школьной столовой на 16 ноября было предложено меню: 1 блюдо- Суп гороховый, 2 блюдо – котлета рыбная, гарнир: картофельное пюре, салат из моркови, компот из свежих фруктов с витамином С, хлеб ржано-пшеничный. Предложенные блюда соответствовали перспективному меню.

На момент проверки в продаже имеется буфетная продукция: духовые пирожки с капустой и картофелем, лепешка с сыром/ с начинкой, ватрушка с творогом и повидлом, песочные рогалики, сочни: с творогом, сгущенкой и яблоком, булочки с начинкой и без; из напитков имеется: чай, кофе, компот, кисель, питьевая бутилированная вода. Вся продукция упакована в индивидуальную упаковку.

Продукция, запрещенная к реализации в школьной столовой- отсутствует.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии первого, второго блюда, а также выпечки.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества в норме, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям, выход продукции соответствует норме.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4) Организация питания: Меню на день и график питания размещены на стенде.

В столовой имеются условия для мытья рук: вода, мыло. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители 1-4 классов сопровождают свои классы. Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, еда аккуратно расставлена на столе.

5) Для обеспечения и соблюдения питьевого режима учащихся, в обеденном зале размещен чайник с кипяченной водой. Рядом установлены маркированные подносы для чистых и использованных стаканов.

6) В наличии сертификаты качества продуктов, соблюдаются сроки годности и хранения продукции. Имеется наличие суточных проб. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.

7) Санитарное состояние столовой соответствует нормам. Столовая рассчитана на 80 посадочных мест, снабжена холодной и горячей водой.

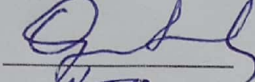
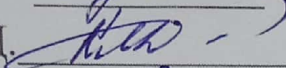
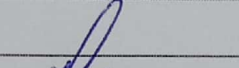
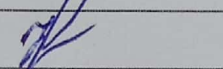
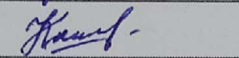
Моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве. Маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. В моечной имеется инструкция по мытью посуды. Используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, но на некоторых кружках есть трещины и сколы.

### **Выводы и рекомендации:**


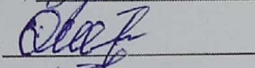
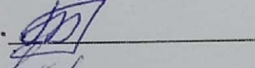
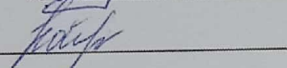
- 1) Разнообразить меню салатами и витаминными блюдами.
- 2) Произвести инвентаризацию посуды и не использовать кружки с трещинами и сколами.

- 3) Чаше проверять наличие питьевой воды в чайнике и чистых кружек для питья.
- 4) Следить за температурой блюд, не подавать остывшую еду учащимся.

**Члены комиссии:**

Оразаев М.А.   
Котушева Л.Д.   
Марценюк М.С.   
Колебаева Д.М.   
Каппарова Н.К. 

**Члены Попсовета:**

Шырынбекова А.Д.   
Олифиренко О.В.   
Ынтымакова А.К.   
Карасаева С.Б. 

С актом ознакомлена: арендатор столовой Голева Т.А. 