

АКТ
комиссии по мониторингу качества
питания детей(бракеражной комиссии)
КГУ «Школа-лицей им.Ш.Уалиханова» отдела образования Абайского
района управления образования Карагандинской области
от 17.09.2024

Цель проверки:

Контроль за соблюдением требований к посуде, разделочному инвентарю, оборудованию и мебели.

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражной комиссии) провели проверку 17 сентября 2024 года по организации питания в столовой КГУ «Школа-лицей им.Ш.Уалиханова» отдела образования Абайского района управления образования Карагандинской области и выявили следующее: Комиссией проверен разделочный инвентарь: для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов имеются специальные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - мясо варенное, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «Х» - хлеб, «РГ» - рыбная гастрономия. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии, в пищеблоке чисто, необходимый разделочный инвентарь находится в специально отведенном месте, промаркирован. Хранение разделочного инвентаря обеспечивается отдельно, на специально выделенном месте. Исключается соприкосновение рабочих поверхностей друг с другом. Очистка, мытье проводится по мере загрязнения и окончания работы. После каждой технологической операции инвентарь, посуда подвергается механической очистке и мытью горячей водой с моющим средством.

Холодильное оборудование моется и дезинфицируется по мере загрязнения.

Столовая обеспечена всей необходимой посудой, столовыми приборами с учетом потребности с возможностью ее замены, сколов на посуде нет.

Внешний вид персонала столовой опрятный, у всех единая форма, колпаки, фартуки, перчатки.

Во время проверки члены комиссии отметили, что санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. Уборка проводится после каждого приема пищи детьми, столы чистые.

Для уборки пищеблока, складского помещения выделяется отдельный инвентарь, который хранится в отведенном месте. По окончании уборки смены уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивается. Имеется отдельное место для хранения уборочного инвентаря, швабры и ведра с соответствующей

надписью. Половые тряпки меняются 1 раз в неделю.

Выводы:

Членами комиссии по мониторингу качества питания детей нарушений не выявлено. Санитарное состояние помещений удовлетворительное.

Председатель комиссии:

Директор школы-лица

Мухутдинова Л.П. Мухутдинова

Члены комиссии:

Заместитель директора по УР

Кучина Н. С. Кучина

Медицинская сестра

Махмутова В.Ф. Махмутова

Председатель ПК

Кондрашова Е. Кондрашова

Член родительского комитета

Грибанова М.А. Грибанова

Член родительского комитета

Матусевич Е. С. Матусевич

Член родительского комитета

Кушманцева И. А. Кушманцева

Член родительского комитета

Кашалапова М. В. Кашалапова

Член родительского комитета

Фатыхова М. Д. Фатыхова

С актом ознакомлена: арендатор А. Токбергенова Токбергенова