

**Акт
бракеражной комиссии №1**

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.
3. Наличие документов по организации питания.

Срок проверки: 06.09.2022

Комиссия: Ибраева К.С. – председатель комиссии директор МГ №5 «Тандау»
Токпакова Г.У. – социальный педагог
Камалиденова А.К. – зам. дир по УВР, ответственный за орг. питания
Сарсенбаева А.О. – медицинский работник
Джаргакова Ю.В. – член попечительского совета
Байсарина Г.О. – родительский комитет
Мустафина Ш.С. – зав. столовой

Проверкой было установлено:

1. Все учащиеся школы питаются во время перемен после второго, третьего согласно графика питания, составленного в сентябре месяце. Продолжительность перемен достаточная – 15 минут. Учащиеся начальной школы приходят в столовую с классными руководителями. Общий охват питания учащихся составляет 76 % (горячее), 77,5% (буфетная продукция). На сегодняшний день из фонда всеобща питаются 3 учащихся, 96 учащихся 1 классов.
2. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Имеется приказ по школе «Об организации питания школьников» на 2022-2023 учебный год.
3. Арендатором столовой является ИП «Наурзбаев». Поставщиками продукции ИП «Дарбаев», ИП «Мамеленов», «Маслодел», ТОО «Стелл», «КөкшеНАН». Договора между поставщиками заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено перспективное и ежедневное меню. Есть график работы столовой и график питания по классам. График дежурства администрации. Имеется книга жалоб и предложений.
4. Столовая рассчитана на 100 посадочных мест

Вместе с тем выявлен ряд недостатков:

1. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря не соблюдается. Не имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов.
2. В складских помещениях не соблюдается товарное соседство.

3. Не все учителя на переменах дежурят согласно утвержденному графику
4. Нет даты на дез.растворе
5. Во время пересмены рабочая зона не соответствует саннормам
6. Сушилку для посуды ползалась коррозии, три бокала с щербинками
7. Партия сосисок в тесте, пирожки с картошкой полгорели

Выводы и предложения:

1. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
2. Заменить надколотую посуду, столовые приборы на сушилку класть ручками вверх
3. Дежурному администратору осуществлять контроль во время своего дежурства.
4. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся и также довести на родительских собраниях до сведения родителей о том что по желанию детей и родителей о введении системы безналичного расчета в шк.столовой
5. Произвести маркировку тех. оборудования и уборочного инвентаря, ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов.
6. В складских помещениях соблюдать товарное соседство.
7. Повысить качество и количество выпекаемой продукции

Ибраева К.С.

Токпакова Г.У.

Камалиденова А.К.

Сарсенбаева А.О.

Джаргакова Ю.В.

Байсарина Г.О.

Мустафина Ш.С.



**Акт
бракеражной комиссии №2**

Цель проверки: 1. Санитарное состояние школьной столовой
2. Соответствие ежедневного меню
3. Проверка ассортимента и качества отпускаемой продукции

Срок проверки: 21.09.2022 ,

Комиссия: Ибраева К.С.	председатель комиссии директор МГ №5
Токпакова Г.У.	социальный педагог
Камалиденова А.К.	зам. дир по УВР, ответственный за орг.питания
Сарсенбаева А.О.	медицинский работник
Джаргакова Ю.В.	член попечительского совета
Байсарина Г.О.	родительский комитет
Мустафина Ш.С	зав. столовой

Проверкой было установлено:

1. Санитарно-гигиенические нормативы в столовой соблюдаются. Проводится проветривание согласно графика. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства допускаемого нормами дезинфекции. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Суточные пробы имеются. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.
2. Продукты закладываются согласно технологическим картам с учетом количества детей. Работники столовой соблюдают технологию приготовления блюд, график закладки, требования кулинарной обработки продуктов.
по перспективному и ежедневному меню сегодня
Суп "Харчо" из мяса курицы - 200гр
Хлеб пшеничный - 20гр
Салат свекольный на растительном масле - 60 гр
Чай черный с лимоном - 200
2. Выпечка в буфете соответствует норме, имеет аппетитный вид, ассортимент разнообразен
Булочки (с присыпкой, ватрушка с творогом, 100гр - (факт) 105 гр
Пирожки (капуста, картофель) 1 - (факт) 80 гр
Сосиска в тесте 75гр - (факт) 100гр

Вместе с тем выявлен ряд недостатков:

1. В моечной плафоны пыльные -
2. Моющие средства в упаковке на полу
3. Раздаточная, витрина раздаточной в жирных пятнах

Выводы и предложения:

1. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
2. Дежурному администратору осуществлять контроль во время своего дежурства.
3. Плафоны, выключатели помыть
4. Моющие средства убирать в контейнер
5. Сыпучие т.е муку ложить в контейнер
6. Раздаточную и витрину привести в соответствие
7. Тех.персоналу каждую перемену выносить мусор в общем зале

Токпакова Г.У.

Камалиденова А.К.

Сарсенбаева А.О.

Джаргакова Ю.В.

Байсарина Г.О.

Мустафина Ш.С.

