

**Акт
бракеражной комиссии №15**

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

Срок проверки: 11.04.2023

Комиссия: Ибраева К.С.
«Тандау»

Токпакова Г.У.
Камалиденова А.К.
Сарсенбаева А.О.
Джаргакова Ю.В.
Байсарина Г.О.
Мустафина Ш.С

председатель комиссии директор МГ №5

социальный педагог
зам. дир по УВР, ответственный за орг.питания
медицинский работник
член попечительского совета
родительский комитет
зав.столовой

Показатель	Соответствует	Не соответствует
Соответствие меню — дня перспективному меню	Гуляш из мяса курицы, гарнир макароны, хлеб пшеничный, какао с молоком и сахаром	
Соблюдение графика работы столовой	Соответствует	
График питания учащихся	По графику	
Утвержденный прайс на свободное меню	-	нету
Качество готовой продукции	Удовлетворительно	
Наличии контрольного блюда	Ежедневно повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню	
Контрольное взвешивание 1 порции	Гуляш из мяса курицы -100, гарнир макароны - 100, хлеб пшеничный - 20, какао с молоком и сахаром- 200	
Организация приема пищи учащихся		
Количество посадочных мест	100 мест	
Количество раковин для мытья рук	Раковин -3	
Наличие мыла	Жидкое мыло - 3	
Наличие сушилок	1	
Состояние мебели	Удовлетворительно	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	Соответствует	
Состояние посуды	Соответствует	
санитарное состояние столовой	Удовлетворительно	

Состояние помещений пищеблока

Моющие средства	Имеются , в емкости	
Условия хранения	Отдельно в таре	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Хранение сыпучих продуктов	В емкостях на поддонах	
Сроки годности на продуктах	Четко пропечатаны срокам соответствуют	
Условия хранения овощей	Хранения в ящиках на поддонах	
Условия хранения мучных продуктов	В отдельной таре	
Санитарное состояние хранилища	Удовлетворительно	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	Для мяса Для рыбы Для овощей, яиц гидрометр	+ - +
Состояние электрооборудования	В рабочем состоянии	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	Коврик перед плитой	
Состояние вытяжки	-	
Наличие графика уборки	Имеется	
Санитарное состояние пищеблока	удовлетворительное	
Буфет		
Наличие ценников	есть	
Условия реализации	Наличный и безналичный расчет	
Санитарное состояние	удовлетворительно	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Санитарные книжки сотрудников Столовой	В наличии	
Сертификаты соответствия	Проверяется медрботником	
Срок реализации поступившей продукции	Проверяется медрботником	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизации»	+	
Бытовая комната	+	
Шкаф для верхней одежды		В шкафу верхняя одежда и спецодежда
Шкаф для спец одежды		
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата,	Санузел для сотрудников пищ.блока	

дезинфицирующего коврика)		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	Удовлетворительный	

В результате проверки установлено: На момент проверки установлены вышеуказанные факты организации питания в школе. Блюда приготовлены согласно установленного меню.

Санитарное состояние удовлетворительное.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов имеются и хранятся у зав.столовой Мустафиной Ш.С

Выводы и предложения:

1. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
2. Вывешать утвержденный прайс на свободное меню
3. Накрывать выпечку

Ибраева К.С.
Токпакова Г.У.
Камалиденова А.К.
Сарсенбаева А.О.
Джаргакова Ю.В.
Байсарина Г.О.
Мустафина Ш.С

