

**Акт
бракеражной комиссии №14**

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

Срок проверки: 29.03.2023

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	жаркое из мяса курицы, хлеб пшеничный, салат морковный с чесноком на растительном масле, чай с лимоном, мед	
Соблюдение графика работы столовой	Соответствует	
График питания учащихся	По графику	
Утвержденный прайс на свободное меню	-	На сегодня не было
Качество готовой продукции	Удовлетворительно	
Наличии контрольного блюда	Ежедневно ловар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню	
Контрольное взвешивание 1 порции	жаркое из мяса курицы 195-200, хлеб пшеничный - 20, салат морковный с чесноком на растительном масле 57-65, чай с лимоном-200, мед саше	
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	Удовлетворительно	

столовой		
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	В наличии	
Сертификаты соответствия	Проверяется медработником	
Срок реализации поступившей продукции	Проверяется медработником	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминации»	+	
Бытовая комната	+	
Шкаф для верхней одежды		В шкафу верхняя одежда и спецодежда
Шкаф для спец одежды		
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального	Санузел для сотрудников пищ.блока	

длинного халата, 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, салат немного пересолен, чай с лимоном сладкий теплый. Хлеб свежий.

Санитарное состояние удовлетворительное.

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.

