

**Акт  
бракеражной комиссии №13**

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

**Срок проверки:** 10.03.2023

**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 говядины, хлеб пшеничный, йогурт	
Соблюдение графика работы столовой	Соответствует	
График питания учащихся	По графику	
Утвержденный прайс на свободное меню	В наличии	
Качество готовой продукции	Удовлетворительно	
Наличии контрольного блюда	Ежедневно ловар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню	
Контрольное взвешивание 1 порции	197-205гр, хлеб – 20гр, йогурт – 100гр	
<b>Организация приема пищи учащихся</b>		
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	
<b>Состояние помещений пищеблока</b>		
Моющие средства	Имеются , в емкости	
Условия хранения	Отдельно в таре	Тара не закрыта

<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>		
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	
<b>Холодильники</b>		
Маркировка	Для мяса Для рыбы Для овощей, яиц гидрометр	+ - +
Маркировка оборудования и инвентаря	Мясорубка Стол для сырой рыбы Стол для мяса и птицы Мойка для сырого мяса Мойка для сырой рыбы Весы Поддоны Электрическая плита Раковина Стол готовой продукции/тесто Стеллаж для посуды	Маркировку обновить
Состояние электрооборудования	В рабочем состоянии	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	Коврик перед плитой	
Состояние вытяжки	-	
Наличие графика уборки	Имеется	
Санитарное состояние пищеблока	удовлетворительное	
<b>Буфет</b>		
Прайс заверенный печатью	есть	
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 медработником	
Срок реализации поступившей продукции	Проверяется медработником	
Бракеражный журнал скоропортящейся	+	



пищевой продукции и полуфабрикатов		
Журнал «С-витаминации»	+	
Бытовая комната		
Шкаф для верхней одежды		
Шкаф для спец одежды		
Туалет для персонала ( наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	Санузел для сотрудников пищ.блока	
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, пища в меру соленая согласно нормам. Йогурт в меру сладкий. Хлеб свежий.

Санитарное состояние удовлетворительное.

**Вместе с тем выявлен ряд недостатков:**

1. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря обновить
2. Готовую выпечку накрывать
3. Обновить ветошь

**Выводы и предложения:**

1. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
2. Дежурному администратору осуществлять контроль во время своего дежурства.
3. 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
4. Произвести маркировку тех. оборудования и уборочного инвентаря, ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов.

Ибраева К.С.

Токпакова Г.У.

Камалиденова А.К.

Сарсенбаева А.О.

Джаргакова Ю.В.

Байсарина Г.О.

Мустафина Ш.С.