

АКТ

По итогам проверки питания учащихся КГУ ОСШЛИ №4 «Боллашак».

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания.

Состав бракеражной комиссии:

Председатель - Макарова О.В., заместитель руководителя по ВР

Члены комиссии: Петюкова И.В., диет.сестра,

Бисембаева А.З., старший воспитатель,

Оспанова Т.В., шеф-повар,

Жунусова Д.Д., председатель родительского комитета

Дата проверки	Наличие утвержденного меню	Взвешивание контрольных блюд (в соответствии Сан Пин № ВР ДСМ - 76 от 05.08.2021 года)	Критерии оценки качества блюд	Дезинфекционный режим	Примечание
25.01.2024	имеется	Завтрак (07ч 05мин)- выход порций соответствует норме. Обед (12ч10мин) выход порций соответствует норме. Полдник (16ч05мин)- выход порций соответствует норме. Ужин 1 (19ч10мин) выход соответствует норме. Ужин 2 (21ч00мин) выход порции соответствует норме.	Завтрак – отлично Обед - отлично Полдник- отлично Ужин 1 – отлично Ужин2 -отлично	Соблюдается . используется для дезинфекции раствор алыкилор 0,015%.	проведение проветривания

АКТ

По итогам проверки питания учащихся КГУ ОСШЛИ №4 «Боллашак».

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания.

Состав бракеражной комиссии:

Председатель - Макарова О.В., заместитель руководителя по ВР

Члены комиссии: Петюкова И.В., Диет.сестра,

Бисембаева А.З, старший воспитатель,

Оспанова Т.В., шеф-повар,

Жунусова Д.Д., председатель родительского комитета

Дата проверки	Наличие утвержденного меню	Взвешивание контрольных блюд (в соответствии Сан Пин № 189 ДСМ - 76 от 05.08.2021 года)	Критерии оценки качества блюд	Дезинфекционный режим	Примечание
25.01.2024	имеется	Завтрак (07ч 05мин) - выход порций соответствует норме. Обед (12ч 10мин) - выход порций соответствует норме. Полдник (16ч 05мин) - выход порций соответствует норме. Ужин 1 (19ч 10мин) - выход соответствует норме. Ужин 2 (21ч 00мин) - выход порции соответствует норме.	Завтрак – отлично Обед - отлично Полдник- отлично Ужин 1 – отлично Ужин2 -отлично	Соблюдается . используется для дезинфекции раствор алькилхлор 0,015%.	проведение проветривания

Комиссией проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой.

Суточная проба продуктов питания проводится ежедневно. Хранится в холодильнике не менее 48 часов в специальном холодильнике при температуре от +2°С до +6°С. После истечения 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы.

Весовая норма соответствует меню. Сроки хранения продуктов соблюдаются. Условия хранения продуктов соблюдены. Питательный режим в школе организован. В определенных местах установлены кулеры, имеется необходимое количество одноразовых стаканов.

Для мытья рук установлены раковины. Проверка посуды на наличие сколов: не обнаружено. Имеется перспективное меню на неделю заверенное директором. Запрещенных продуктов не обнаружено.

Выводы: Рекомендовано исправить выявленные замечания:

1. Организация правильного хранения суточных проб.
2. Приобрести все соответствующие сертификаты на продукты питания.

Выводы и рекомендации: санитарно-эпидемиологические требования соблюдаются, условия хранения поступающих продуктов соблюдаются, соответствующие сертификаты качества представляются вовремя, санитарное состояние столовой удовлетворительное.

АКТ составили: Макарова О.В.

Петюкова И.В.

Бисембаева А.З.

Оспанова Т.В.

Жунусова Д.Д.