

АКТ

По итогам проверки питания учащихся КГУ ОСШЛИ №4

«Богашак». Цель проверки: Проверка качества продуктов питания.

Состав бракеражной комиссии:

Председатель - Макарова О.В., заместитель руководителя по

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

Бисембаева А.З., старший,

Зылгарина Г. К., социальный педагог,

Оспанова Т.В., шеф-повар,

Жунусова Д.Д., председатель родительского комитета.

Дата проверки	Наличие утвержденного меню	Взвешивание контрольных блюд (в соответствии Сан Пин № КР ДСМ - 76 от 05.08.2021 года)	Критерии оценки качества блюд	Дезинфекционный режим	Примечание
25.12.2024 г	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 Ужин 2 -отлично	Соблюдается . используется для дезинфекции раствор альпихлор 0,015%.	проведение проветривания

айналады екі, сып
ш айналады екі, сып
найды) (Балалар кілемде ч
ұрады). Мыстан: Ой, бүл сізде
ар шықты! (Вел. әр түрлі фигураларды атап
көңілім толмайды. Енді мен бәріңізді сиқырлаймын!
нығады).
"и. Мыстан сиқырламасын! (Балалар орындарына
"ен Алтын сақамды бермеймін!

Көңілім толмайды. Енді мен бәріңізді сиқырлаймын!
нығады).
"и. Мыстан сиқырламасын! (Балалар орындарына
"ен Алтын сақамды бермеймін!

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°C до +6°C. После истечения 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы.

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

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

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

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

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

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, соответствующие сертификаты качества предоставляются вовремя, санитарное состояние столовой удовлетворительное.

АКТ составили: Макарова О.В.
Петокова И.В.
Бисембаева А.З.
Зылгарина Г. К.
Оспанова Т.В.
Жунусова Д.Д.