

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: Петокова И.В., диет.сестра,

Бисембаева А.З., старший,

Зылтарина Г. К., социальный педагог,

Оспанова Т.В., шеф-повар,

Жунусова Д.Д., председатель родительского комитета.

Дата проверки	Наличие утвержденного меню	Завешивание контрольных блюд (в соответствии Сан Пин № КР ДСМ - 76 от 05.08.2021 года)	Критерии оценки качества блюд	Дезинфекционный режим	Примечание
16.09.2024г	меню 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

Комиссией проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой.  
Суточная проба продуктов питания проводится ежедневно. Хранится в холодильнике не менее 48 часов в специальнохолодильнике при температуре от +2<sup>0</sup>С до +6<sup>0</sup>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. Пищевой 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 предоставляются вовремя, санитарное состояние столовой удовлетворительное.

**АКТ составили:** Макарова О.В.

Петюкова И.В.

Бисембаева А.З.

Зылгарина Г. К.

Осланова Т. В.

Жунусова Д.Д.