АКТ

По итогам проверки питания учащихся КГУ ОСШЛИ №4

«Болашак».Цель проверки: Проверка качество продуктов питания.

Состав бракеражной комиссии:
Председатель - Макарова О.В., заместитель руководителя по ВРЧлены комиссии: Петюкова И.В.., диет.сестра,
Бисембаева А.З., старший,
Тунгат А, 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
10.09.2026 г.	имеется	Завтрак (07ч 05мин)- выход порций соответствует норме ,вкусовые качества не нарушены соответствуют. Температурный режим в 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- отличноУжин 1 – отлично Ужин2 -отлично	Соблюдается . используется для дезинфекции раствор альпихлор 0,015%.	проведение проветривания выставлять контрольное блюдо.

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 $+2^0$С до $+6^0$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. Питьевой 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 поступающихпродуктов соблюдаются, соответствующие сертификаты качества предоставляются вовремя, санитарное состояние столовой удовлетворительное.

АКТ составили: Макарова О.В _____

Петюкова И.В._____

Бисембаева А._____

Тунгат А._____

Оспанова Т.В._____

Жунусова Д.Д. _____