

АКТ № 5

проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 26 января 2024 года
ОШ»

КГУ «Александровская

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой
в составе:

Кошкимбаева Т.М. – директор школы
Болдырева Н.И. – заместитель директора по УВР
Сметанкина В.А. – учитель русского языка и литературы
Досатаева Б.У. – социальный педагог
Конкашева А.Ж. – член родительского комитета
В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств. Повар готовую продукцию подает в перчатках.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети, кроме учащихся 8 класса, перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи (салфетки в столовой имеются).
4. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
5. Питание учащихся и работников школы осуществляется ТОО «Родничок». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы
6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам. Наличие сертификатов имеется.
7. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто»,

вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд

На день проверки 26.01.2024 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюд (грамм)		
	с 6 (7)-10 лет	с 11-14 лет	с 15-18 лет
Мясо тушенное с овощами	80	100	100
Гарнир: макароны отварные	100	150	150
чай черный с сахаром	200	200	200
хлеб ржано-пшеничный	20	35	40

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Решение бракеражной комиссии: сообщить о следующих замечаниях:

1. Отработать, побеседовать классному руководителю 8 класса Конкашеву Ф.Д с учащимися об обязательном мытье рук.
2. Тесто в пакетах, маечках недопустимо, хранение теста в тазу или ведре из полимерного материала с крышкой, промаркированных.
3. Мука находилась в тарелке в открытом виде, а должна быть либо в бумажном пакете, либо в контейнере из полимерного материала с крышкой, также промаркированных
4. Нет памяток о хранении продуктов на холодильнике. ✓

Кошкимбаева Т.М. – директор школы
Болдырева Н.И. – заместитель директора по УВР
Сметанкина В.А. – учитель русского языка и литературы
Досатаева Б.У. – социальный педагог
Конкашева А.Ж. – член родительского комитета



Handwritten signatures in blue ink, including names like 'Досатаева' and 'Конкашева'.