

«Утверждаю»
директор «СШИ №9»

Бесжигитова С.Т.

Акт

проверки работы школьного пищеблока
от «20» сентября 2023 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) на основании приказа № 198 от 01.09.2023 г.

Председатель Бесжигитова С.Т.

зам. председателя Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК Даирова З.Н.

диетсестра Дюсенова Б.А.

ПРК Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета Кудрина Л.В.

Провела проверку готовности столовой школы-интерната в I четверти.

Цель проверки: провести осмотр обеденного зала, кухни, кладовой, моечной, бытовых помещений, проверить работу оборудования.

Проверено:

Санитарное состояние служебных помещений и зала для приема пищи удовлетворительное.

Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы.

Посуды со сколами и трещинами нет.

Столы и стулья в исправном виде, на столах есть салфетки.

Оборудование в пищеблоке исправное.

Соблюдается товарное соседство продуктов на складе.

Меню утверждено директором школы – интерната (6 –ти разовое питание).

Результат проверки:

Школьная столовая готова к работе в первой четверти, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительно, оборудование в рабочем состоянии, штат в пищеблоке не укомплектован.

Имеется сенсорные домофоны, подключенные к титану, дети моют руки в теплой воде и сушат руки в сенсорной электрической сушилке для рук, а затем обрабатывают антисептиком, который установлен в столовой возле входа. Прием пищи обучающимися осуществляется согласно графику утвержденным директором школы-интерната. Результат проверки показал, что у всех работников пищеблока есть санитарные книжки со своевременно пройденным медосмотром; курсы санитарного минимума.

В ходе фронтальной проверки состояния пищеблока было проверено качество приготовленной пищи.

1. Повар и кух. работники имеют специальную форму, головные уборы, медицинские перчатки.

2. Посуды со сколами и трещинами в наличии нет.

3. Меню от 20.09.2023 г. утверждено директором школы – интерната.

При контрольном взвешивании готовой продукции, вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню для детей с 11 до 18 лет, произведены взвешивания готовых порций:

Салат овощной 100гр.

Свекольник на к\б 300гр.

Ленивые голубцы в соусе 60/80 гр.

Рис отварной 120/150 гр.

Кисель с витамином С -200 гр.

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150гр.

Вес готовый продукции соответствует без учета тары. Проба готовой продукции произведена органолептическим способом, посторонних примесей и неприятных запахов в готовой продукции не обнаружено.

Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню. Произведены взвешивания готовых порций. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Блюда получаемые воспитанниками хорошо сбалансированы, калорийные, разнообразные, вкусные.

Рекомендации:

1. Укомплектовать штат пищеблока, согласно штатного расписания.

Подписи:

Председатель



Бесжигитова С.Т.

зам. председателя



Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК



Даирова З.Н.

диетсестра

Дюсенова Б.А.

ПРК

Аубакирова Л.М.

Председатель поп. Совета



Кудрина Л.В.