

«Утверждаю»
директор «СШИ №9»

Бесжигитова С.Т.

Акт

проверки работы школьного пищеблока
от «06» сентября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) на основании приказа № 199 от 01.09.2024 г в составе:

Председатель Шмелева Е.Е;

зам. председателя Кагарманова И.Р. соц. педагог;

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.

Проверка организации питания обучающихся в школе – интернате в соответствии с утвержденным планом

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

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений и зала для приема пищи обучающихся.
2. Продолжительность перемены, достаточной для питания обучающихся.
3. Наличие специальной формы, головного убора у повара и кух. работников.
4. Посуды со сколами и трещинами.
5. Исправность столов и стульев, наличие на столах салфеток.
6. Исправность оборудования в пищеблоке- исправное.
7. Соблюдается товарное соседство продуктов на складе.
8. 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 укомплектован.

Имеется сенсорные домофончики, подключенные к титану, дети моют руки в теплой воде и сушат руки в сенсорной электрической сушилке для рук.

Прием пищи обучающимися осуществляется согласно графику утвержденным директором школы-интерната. Продолжительность перемены, достаточно для

питания обучающихся 0-4 х классов и 5-9-х классов. 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 06.09.2024 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 100 гр.

Суп фасолевый на к\б 300 гр.

Мясо тушеное в соусе с овощами 80 гр.

Картофельное пюре 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 воспитаниками хорошо сбалансированы, калорийные, разнообразные, вкусные.

Рекомендации:

1. Замена посуды для I-го блюда, II - III блюд.

Подписи:

Председатель

зам. председателя







члены комиссии:

председатель ПК

диетсестра

ПРК

Председатель поп. Совета

 Шмелева Е.Е.
 Кагарманова И.Р.
 Даирова З.Н.
 Дюсенова Б.А.
 Аубакирова Л.М.
 Кудрина Л.В.