

«Утверждено»
директор «СНИИ №9»

Бесжигитова С.Т.

Акт

проверки работы школьного пищеблока
от «14» октября 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) 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.

Провели проверку школьной столовой школы-интерната в октябре месяце. Проверка организации питания обучающихся в школе – интернате в соответствии с утвержденным планом по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия)

Цель проверки: проверка соблюдения требований к постановке пищевых продуктов на склад, ведение учетной документации на складе, сроков хранения.

Проверено:

1. Соблюдение требований к постановке пищевых продуктов на склад, ведение учетной документации на складе, сроки хранения.

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:

В школьной столовой соблюдены требования к постановке пищевых продуктов на склад. Ведется учетная документация на складе, соблюдаются сроки хранения. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительно, оборудование в рабочем состоянии.

Имеется сенсорные домофоны, 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 5-10-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 14.10.2024 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 из свеклы -100,0 гр.

Суп фасолевый – 300,0 гр.

Куры тушеные в соусе - 80,0 гр.

Макароны отварные - 150 гр.

Кисель с витамином «С» -200,0 гр.

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150,0гр

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, соответствуют утвержденному меню.

Рекомендации:

1. Заменить большую электроплиту.

Подписи:

Председатель

Шмелева Е.Е.

зам. председателя

Кагарманова И.Р.

члены комиссии:

председатель ПК

Даирова З.Н.

диетсестра

ПРК

Дюсенова Б.А.

Председатель поп. Совета

Аубакирова Л.М.

Кудрина Л.В.

14.10.2024г

Цель проверки: проверка соблюдения требований к постановке пищевых продуктов на склад, ведение учетной документации на складе, сроков хранения.

