



Утверждаю
Директор КГУ «СШИ №9» УОКО
Бесжигитова С.Т.

Акт
проверки работы школьного пищеблока
от «27» ноября 2025 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 ноябре месяце.
Проверка организации питания обучающихся в школе – интернате в соответствии с утвержденным планом по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия)

Цель проверки: правильность соблюдения требований при реализации готовых блюд.

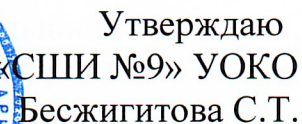
Проверено:

1. Соблюдение правильности требований при реализации готовых блюд.
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 рукомойники, подключенные к титану, дети моют руки в теплой воде и сушат руки в сенсорной электрической сушилке для рук.



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 25.11.2025 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 свежей капусты -100,0 гр.

Рассольник на к/б – 300,0 гр.

Куры тушеные - 80/5 гр.

Гречка отварные – 150,0 гр.

Компот 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.

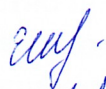
Рекомендации:

1. Продолжить контроль:

- за соблюдением санитарно-гигиенических норм, поддерживать уровень чистоты в служебных помещениях и зале для приёма пищи.
- контроль за качеством готовых блюд через регулярные органолептические пробы и контрольные взвешивания.

Подписи:

Председатель

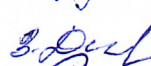
 Шмелева Е.Е.

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.