

Утверждаю
директор КИ «СПИ №9» УСКО
Бесжигитова С.Т.



Акт
проверки работы школьного пищеблока
от «15» января 2026 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия) в составе:

Председатель	Шмелева Е.Е. зам. дир по ВР
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 январе месяце. Проверка организации питания обучающихся в школе – интернате в соответствии с утвержденным планом по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия)

Цель: проверка ежедневного меню: соответствие каждого блюда технологической карте, сведений об объеме блюда, производимые замены.

Проверено:

1. Соблюдение правильности ежедневного меню: соответствие каждого блюда технологической карте, сведений об объеме блюда, производимые замены. 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 соблюдено ежедневное меню, соответствуют блюда технологической карте, объем блюда соответствует с требованиями и санитарными нормами.

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 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 15.01.2026 г. утверждено директором школы – интерната.

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

Салат из капусты -100,0 гр.

Рассольник на к/б – 300,0 гр.

Рыба тушеная в соусе - 90/50гр.

Гречка отварная - 150,0

Хлеб ржаной 2 кусочка весом 150,0гр

Компот с витамином «С» -200,0 гр.

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, соответствуют утвержденному меню. Режим питания уч-ся, соответствует требованиям и санитарными нормами.

Рекомендации:

1. Соблюдать санитарные правила при приготовлении и раздаче пищи.
2. Следить за условиями хранения продуктов и сроками их годности.

Подписи:

Председатель

зам. председателя

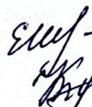
члены комиссии:

председатель ПК

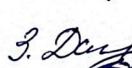
диетсестра

ПРК

Председатель поп. Совета

 Шмелева Е.Е.

 Кагарманова И.Р.

 Даирова З.Н.

 Дюсенова Б.А.

 Аубакирова Л.М.

 Кудрина Л.В.

