

Утверждаю
директор КГУ «СШИ №9» УОКО
Бесжитова С.Т.



Акт
проверки работы школьного пищеблока
от «25» февраля 2026 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 феврале месяце.
Проверка организации питания обучающихся в школе – интернате в соответствии с утвержденным планом по мониторингу качества питания (бракеражная комиссия)

Цель проверки: Проверка питьевого режима. Соответствие используемой питьевой воды органолептическим показателям. Наличие одноразовых стаканчиков.

Проверено:

1. Соблюдается питьевой режим. Питьевая вода соответствует органолептическим показателям. Имеются одноразовые стаканчики.
2. 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
3. Продолжительность перемены, достаточной для питания обучающихся.
4. Наличие специальной формы, головного убора у повара и кух. работников.
5. Посуды со сколами и трещинами.
6. Исправность столов и стульев, наличие на столах салфеток.
7. Исправность оборудования в пищеблоке- исправное.
8. Соблюдается товарное соседство продуктов на складе.
9. 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 25.01.2026 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 морковный - 100,0 гр.

Борщ на к/б – 300,0 гр.

Плов с мясом - 250,0 гр.

Хлеб ржаной 2 кусочка весом - 150,0гр.

Ягодный напиток – 200,0гр.

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.

Рекомендации:

1. Систематически контролировать сроки хранения продуктов, условия их размещения на складе и соблюдение товарного соседства.
2. Поддерживать исправное состояние оборудования, своевременно проводить его техническое обслуживание и профилактический осмотр.

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.