

Акт

проверки пищеблока школьной столовой ОШ № 17 г. Костаная от 22 января 2025 года.

Мы, нижеподписавшиеся председатель бракеражной комиссии Шинбулатова К.Б., члены бракеражной комиссии: заместитель директора по ВР Кузбаева Г.Е., медицинские работники Карапыш А.А., Кульшанова Г.К., председатель родительского комитета школы Гузеева Н.А., социальные педагоги Абишева Г.С., Игисинова А.Б. проверили санитарное состояние пищеблока и бракераж готовой продукции.

Завтрак приготовлен из свежих, доброкачественных продуктов согласно меню. На доске размещено заверенное меню на день и перспективное меню. Документы на сырую продукцию имеются. Запущен утвержденный приказом Управления образования Костанайской области №832 от 25.12.2025 года и внесенными изменениями приказом № 10 от 06.01.2025 года меню на 2025 год. На основании данного документа меню утверждено в школе и согласовано с председателем Попечительского совета Шаталовой Г.М. В школе издан приказ по утверждению меню на 2025 год № 11 от 08.01.2025 года.

Маркировка ножей, кастрюль, разделочных досок соблюдается. Разделочные столы, доски для хлеба, овощей и мясных блюд разделены, соблюдается индивидуальное использование посуды по назначению, посуда вся чистая и размещается в уделенные места.

В складе сыпучих продуктов наличие поддонов соблюдается. Продукты хранятся в заводской таре. Мешки закрыты. В овощном складе все овощи и фрукты в таре и на поддонах.

В мясном и овощном отделах маркировка соблюдается. Все продукты, соки размещены на полках. В складах чисто, соблюдается температурный режим, работает освещение, в складе чисто, сухо.

В холодильниках санитарное состояние удовлетворительное, товарное соседство соблюдено правильно. Отдельно в одном холодильнике размещены все молочные продукты. Овощи в другом холодильнике. Мясные продукты размещены в отдельном холодильнике. На всех холодильниках имеются надписи хранящихся продуктов. Контрольные блюда имеются и размещены на мармиде. В холодильнике в наличии пробы блюд по меню.

Инвентарь для обработки, мытья пищеблока и зала хранятся в отдельной комнате. Соблюдены санитарные нормы хранения. Сменные халаты сотрудников столовой имеются. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное. У всех сотрудников столовой на момент проверки актуальны медицинские книжки, сроки соответствуют.

Зал и пищеблок столовой оборудован необходимой мебелью и оборудованием. Имеются: электрическая печь для выпечки, стеллажи для посуды и мойки, электрическая 6-конфорочная плита, электрическая сковорода, мармит для 1 и 2 блюд, холодильники и холодильная камера, шкаф для хлеба. В зале ведется работа сотрудниками столовой по своевременной уборке посуды и столов после приема пищи детьми (после второго и третьего урока первой и второй смены).

В посудомоечном помещении работают 4 ванны, отдельно моется и прополаскивается посуда. Стеллажи для хранения и сушки в наличии и используются. Хранится в отдельной посуде дезинфицирующее средство концентрированное и приготовленное для использования. Питьевой режим соблюдается. Имеется кастрюля с кипяченной питьевой водой, чайник для разлива воды, поднос со стаканами.

У входа имеется огнетушитель, рядом вывешены правила пожарной безопасности. У входа вывешены графики дежурства учителей по сменам в столовой, график дежурства администрации, графики питания детей по сменам.

В рекреации функционирует сушилка, имеются жидкое мыло рядом с каждой раковиной.

На момент посещения комиссии предлагаемые блюда соответствуют меню: тефтели мясные (духовые), соус красный основной, макароны отварные с маслом сливочным, компот из смеси сухофруктов, хлеб ржаной/пшеничный. Порции соответствуют выходу по массе. На

момент посещения питались дети 3-х, 7-х классов. В ассортименте также была горячая выпечка: булочки, сосиски в тесте, духовые пирожки с картошкой, булочки с яблоками, сахаром, творогом. Учащиеся 3- классов в момент проверки обеспечены бесплатным питанием, все остальные дети производили расчет за питание через безналичный расчет по карточкам, Kaspi QR кодам, а также за наличный расчет.

Выдача бесплатного питания для детей 1-4 классов и детей из социально незащищенной категории фиксируется через Face ID в столовой с декабря месяца.

Даны рекомендации:

1. Так как контингент детей очень большой на переменах при обслуживании детей буфетной продукцией обращать внимание на очередность, также при раздаче выпечка должна быть расположена на расстоянии от прилавка с целью соблюдения санитарных норм.

Заключение:

1. Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Соблюдаются санитарные нормы и правила обслуживания по оказанию горячим питанием детям.
2. Приготовленные блюда соответствуют ежедневному меню. Порции по весу соответствуют меню. Меню утверждено и вывешено на стенде.
3. Питьевой режим для детей предусмотрен. Имеются чайники с водой, стаканы чистые.
4. Заведующая столовой Ушаковой Г.В. и сотрудники столовой ознакомлены с актом и вынесенными рекомендациями.

Подписи:

1. Председатель комиссии:
2. Заместитель директора по ВР :
3. Медицинский работники школы:
4. Медицинский работники школы:
5. Председатель родительского комитета школы:
6. Социальный педагог:
7. Социальный педагог:



Шинбулатова К.Б.
Кузбаева Г.Е.
Кулышанова Г.К.
Карапыш А.А.

Гузеева Н.А.
Абишева Г.С.
Игисина А.Б.

С содержанием акта ознакомлены:

1. Заведующая производством:

Ушакова Г.В.