



АКТ

**по итогам проверки питания учащихся КГУ «Специальная школа-интернат №2 город Атбасар»
управления образования Акмолинской области**

Цель проверки: Проверка качество продуктов питания

Состав бракеражной комиссии:

Председатель Смагулова Н.А., заместитель директора по ВР

Члены комиссия:

Токаева Н.Г. -диетическая сестра

Байсагатова А.А.-социальный педагог

Бештоев А.И.-заместитель директора по ХР

Шагамбекова Н.А. -руководитель МО воспитателей

Анисимова И.- председатель родительского комитета

Вайсова А.Н.-шеф повар

Дата проверки	Наличие утверждённого меню	Взвешивание контрольных блюд Критерии оценки качества блюд в соответствии Сан Пин № КР ДСМ -76 от 05.08 2021 года)	Критерии оцени качества блюд	Дезинфекционный режим	Примечание
14.12.2022	имеется	Завтрак()-выход порций соответствует норме Завтрак 2 ()- выход порций соответствует норме Обед ()- выход порций соответствует норме Полдник ()- выход порций соответствует норме Ужин ()- выход порций соответствует норме	Завтрак-отлично Завтрак 2-отлично Обед-отлично Полдник-отлично Ужин-отлично	Соблюдается используется для дезинфекции раствор альпихлор 0,015%	Проведено проветривание

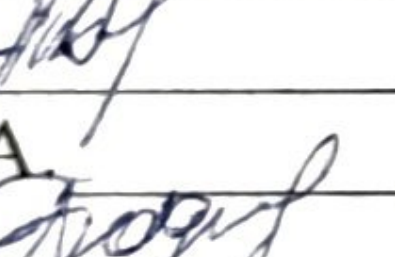
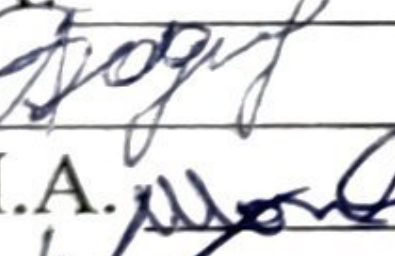
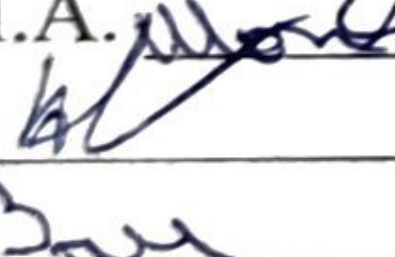
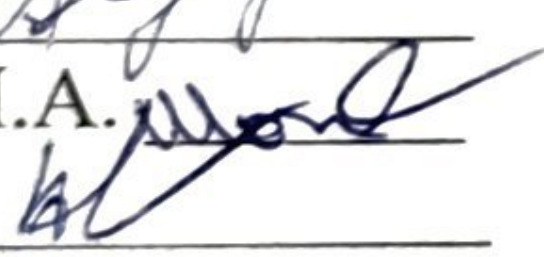
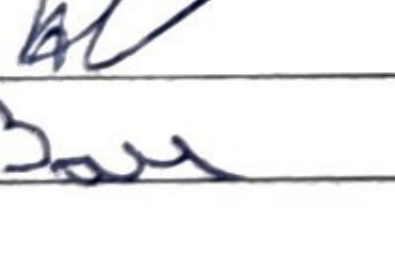
Комиссией проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой. Суточная проба продуктов питания проводится ежедневно. Хранится в холодильнике не менее 48 часов в специальном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. После истечения 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы. Весовая норма соответствует меню. Сроки хранения продуктов соблюдаются. Условия хранения продуктов соблюдены. Питьевой режим в школе организован. В определенных местах установлены кулеры, имеется необходимое количество одноразовых стаканов. Для мытья рук установлены раковины. Проверка посуды на наличие сколов: не обнаружено. Имеется перспективное меню на неделю, утвержденное директором. Запрещенных продуктов не обнаружено.

Выводы: Рекомендовано исправить выявленные замечания:

1. Организация правильного хранения суточных проб.
2. Приобрести все соответствующие сертификаты на продукты питания.

Выводы и рекомендации: санитарно-эпидемиологические требования соблюдаются, условия хранения продуктов соблюдаются, соответствующие сертификаты качества предоставляются вовремя, санитарное состояние столовой удовлетворительное.

АКТ составили:

Смагулова Н.А. 
Токаева Н.Г. 
Байсагатова А.А. 
Бештоев А.И. 
Шагамбекова Н.А. 
Анисимова И. 
Вайсова А.Н. 