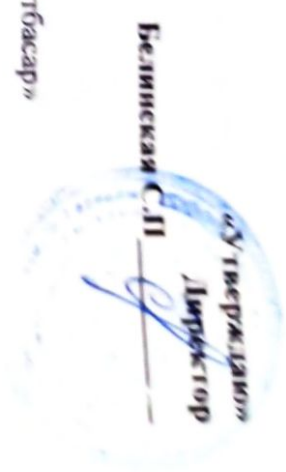


АКТ

по итогам проверки питания учащихся КГУ «Специальная школа-интернат №2 город Атыасар»

Белинская С.П.



Цель проверки: Проверка качество продуктов питания

Состав бракеражной комиссии:

Председатель Смагулова Н.А., заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

Токаева Н.Г. - диетическая сестра

Литвинова А.С.-социальный педагог

Бештоев А.И.-заместитель директора по ХР

Сагындыкова М. Ш.-руководитель. МО воспитателей

Джайлибаева А. С. - председатель родительского комитета

Жусупова Г. К. -шеф повар







Дата проверки	Наличие утвержд ённого меню	Взвешивание контрольных блюд Критерии оценки качества блюд	Критерии оцeni качества блюд	Дезинфекционный режим	Примечание
20.11.2023	имеется	в соответствии Сан Пин № КР ДСМ -76 от 05.08 2021 года)			
		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 приветствование

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°С до +6°С. После истечения 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизруется в пищевые отходы. Вводная 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 закрываем директором. Запрещенных продуктов не обнаружено

Выходные: Рекомендовано исправить выявленные замечания:

1. Организация правильного хранения суточных проб.
 2. Приобрести все соответствующие сертификаты на продукты питания.
- Выходы и рекомендации: санитарно-эпидемиологические требования соблюдения хранения продуктов соблюдаются, соответствующие сертификаты качества предоставляются вовремя, санитарное со столовой удовлетворительное.

АКТ составили:

Смирнова Н.А. 
Токеева Н.Г. 
Литвинова А.С. 
Бештоев А.И. 
Салдыркова М.Ш. 
Джидлибаева А.С. 
Жусупова Г.К. 