

«Утверждено»  
Директор  
Бегинская С.П.



АКТ

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

Цель проверки: Проверка качества 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 утверждённого меню	Взвешивание контрольных блюд Критерии оценки качества блюд	Критерии оценки качества блюд	Дезинфекционный режим	Примечание
11.03.2024	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	Солюдается 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°С до +6°С. После истечения 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизирована в пищевые отходы.

Весовая норма соответствует меню. Сроки хранения продуктов соблюдаются. Условия хранения продуктов соблюдены. Питательный режим в школе организован. В определенных местах установлены кувалеры, имеется необходимое количество одноразовых стаканов. Для мытья рук установлены раковины. Проверка посуды на наличие сколов: не обнаружено. Имеется перспективное меню на неделю завершенное 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 представляются вовремя, санитарное состояние столовой удовлетворительное.

АКТ составили:

Смагулова Н.А.

Токаева Н.Г.

Литвинова А.С.

Бештоев А.И.

Сагындыкова М.Ш.

Джайлибаева А.С.

Жусупова Г.К.

