

«Утверждаю»  
Директор

Бегинская С.П.

АКТ

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

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 утвержденного меню	Взвешивание контрольных блюд Критерии оценки качества блюд	Критерии оценки качества блюд	Дезинфекционный режим	Примечание
14.12.2023	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 утилизировается 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 заверенное 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 со 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.

