

Белинская С.Н.

Директор



АКТ

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

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 блгод Критерии оценки качества блгод	Критерии оценки качества блгод	Дезинфекционный режим	Примечание
16.01.2024	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 проветривание

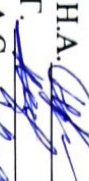
Комиссией проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой. Суточная проба продуктов питания проводится ежедневно. Хранится в холодильнике не менее 48 часов в специальном холодильнике при температуре от +2°C до +6°C. После истечения 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой 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 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 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. 