

«Утверждено»
Белинская С.П.

Директор

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 утвержд ённого меню	Взвешивание контрольных блюд Критерии оценки качества блюд в соответствии Сан Пин № КР ДСМ -76 от 05.08 2021 года)	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 Подник () - выход порций соответствует норме Ужин () - выход порций соответствует норме	Завтрак-отлично Завтрак 2-отлично Обед-отлично Подник-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°С до +6°С. После истечения 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы.

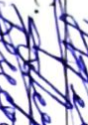
Всесоветная норма соответствует меню. Сроки хранения продуктов соблюдаются. Условия хранения продуктов соблюдены. Питьевой режим в школе организован. В определенных местах установлены кулеры, имеется необходимое количество одноразовых стаканов. Для мытья рук установлены раковины. Проверка посуды на наличие сколов: не обнаружено. Имеется перспективное меню на неделю завершено 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. 