

АКТ

Проверки школьной столовой комиссией по питанию

От «18» января 2023 года

Бракеражная комиссия в составе:

1. Нургалиева М.Н. - директор школы
2. Кайрашова А.А. - зам. директора по ВР
3. Ахметова К.С. - председатель родительского комитета
4. Капар К.М. - медработник
5. Тузелова А.А. - соцпедагог

Составили настоящий акт в том, что 18.01.2023 года в 13:30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой. Школьную столовую арендует ИП «Сыздык», Ербол Нуржанович с 2021 года.

Школьной столовой на 18 января было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся. Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточный потребности в основных витаминах и микроэлементах.

В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, разделке готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор. Легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допущены лица имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке.

Медицинский работник и соц. педагог следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет медсестра Капар К.М.

При проверке были обнаружены недостатки:

- Столовая не обеспечена достаточным количеством приборами в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями

- настоящих санитарных правил а так же емкости для сыпучих продуктов;
- Нет сушилок для мытой посуду.
 - Электрические плиты имеют трещины, что опасно для здоровья работников кухни.
 - Из запрещенных продуктов в питании детей употребляются сосиски.

Рекомендации:

- 1) Приобрести разделочные доски, сушилку для посуды, емкости для сыпучих продуктов.
- 2) Употреблять сосиски только при разрешении СЭС.
- 3) Заменить плиту для приготовления горячих блюд.

С актом ознакомлены:

Председатель бракеражной комиссии:



М.Д.Нургалиева

Зам.по ВР:

А.А.

Кайрашева 

Председатель РК:

К.С.Ахметова

Соц.педагог:

А.А.Тузелова 

Мед.работник: 