

# АКТ

По итогам проверки питания учащихся КГУ ОСШЛИ №4

«Болашак».Цель проверки: Проверка качество продуктов питания.

Состав бракеражной комиссии:

Председатель - Макарова О.В., заместитель руководителя по

ВРЧлены комиссии: Петюкова И.В., диет.сестра,

Бисембаева А.З., старший,

Зылгарина Г. К., социальный педагог,

Оспанова Т.В., шеф-повар,

Жунусова Д.Д., председатель родительского комитета.

| Дата проверки | Наличие утвержденного меню | Взвешивание контрольных блюд (в соответствии Сан Пин № ҚР ДСМ - 76 от 05.08.2021 года)                                                                                                                                                                                  | Критерии оценки качества блюд                                                                                      | Дезинфекционный режим                                                   | Примечание               |
|---------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 19.03.2025 г  | имеется                    | Завтрак (07ч 05мин)- выход порций соответствует норме.<br>Обед (12ч10мин) выход порций соответствует норме.<br>Полдник (16ч05мин)- выход порций соответствует норме.Ужин 1 (19ч10мин) выход соответствует норме.<br>Ужин 2 (21ч00мин) выход порции соответствует норме. | Завтрак –<br><br>отличноОбед -<br><br>отлично Полдник-<br><br>отличноУжин 1 –<br><br>отлично<br><br>Ужин2 -отлично | Соблюдается .<br>используется для дезинфекции раствор альпихлор 0,015%. | проведение проветривания |

Комиссией проведена проверка организации питания учащихся в школьной столовой.

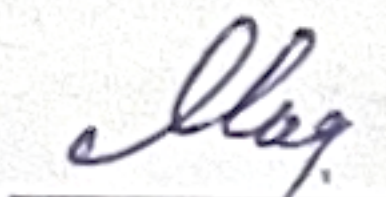
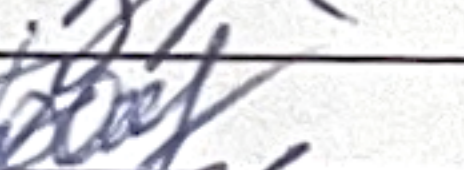
Суточная проба продуктов питания проводится ежедневно. Хранится в холодильнике не менее 48 часов в специальном холодильнике при температуре от  $+2^{\circ}\text{C}$  до  $+6^{\circ}\text{C}$ . После истечения 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется 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, утвержденное 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 поступающих продуктов соблюдаются, соответствующие сертификаты качества предоставляются вовремя, санитарное состояние столовой удовлетворительное.

**АКТ составили:** Макарова О.В.   
Петюкова И.В.   
Бисембаева А.З.   
Зылгарина Г. К.   
Оспанова Т.В.   
Жунусова Д.Д. 