

АКТ

По итогам проверки питания учащихся КГУ ОСШЛИ №4

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

Состав бракеражной комиссии:

Председатель - Макарова О.В., заместитель руководителя по

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

Бисембаева А.З., старший,

Тунгат А, 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
22.04.2026 г.	имеется	Завтрак (07ч 05мин)- выход порций соответствует норме ,вкусовые качества не нарушены соответствуют. Температурный режим в норме . Обед (12ч10мин) выход порций соответствует норме. Полдник (16ч05мин)- выход порций соответствует норме.Ужин 1 (19ч10мин) выход соответствует норме. Ужин 2 (21ч00мин) выход порции соответствует норме.	Завтрак – отлично Обед - отлично Полдник- отлично Ужин 1 – отлично Ужин2 -отлично	Соблюдается . используется для дезинфекции раствор альпихлор 0,015%.	проведение проветривания выставлять контрольное блюдо.

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 +2⁰С до +6⁰С. После истечения 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы.



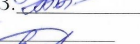


Весовая норма соответствует меню. Сроки хранения продуктов соблюдаются. Условия хранения продуктов соблюдены. Питьевой режим в школе организован. В определенных местах установлены кулеры, имеется необходимое количество одноразовых стаканов.

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. 
Тунгат А. 
Оспанова Г.В. 
Жунусова Д.Д. 