

АКТ № 2
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 16 сентября 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Все учащиеся школы питаются горячим питанием, согласно графика питания, составленного в сентябре месяце. Учащиеся начальной школы приходят в столовую с классными руководителями.
2. Арендатором столовой является индивидуальный предприниматель Укибаева Сабира Мухтаровна. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Есть график работы столовой и график питания по классам.
3. В школьной столовой чисто и уютно. Санитарное состояние соответствует нормам. Соблюдается температурный режим хранения продуктов.
4. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Завоз скоропортящейся продукции производится по обчёту заказа. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.
5. Социальный педагог Алексейчук Н.Е составляет акты бракеражной комиссии, имеется график дежурств администрации по столовой.
6. Вопрос организации питания рассматривается на совещаниях при директоре.
7. Дети из малообеспеченных и незащищенных семей питаются за счет средств из фонда всеобуча.
8. Книга жалоб и предложений находится в столовой.
9. Ведется следующая документация: Журнал здоровья персонала столовой; журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов; бракеражный журнал и т. д.
10. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дез. средства в достаточном количестве. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Оборудование пищеблока имеется.

11. Комиссией при проверки школьной столовой выявило нарушение скол тарелки.

На день проверки 16.09.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11) лет	(11-18) лет
Каша пшенная молочная с маслом	200 гр.	250 гр	Крупа пшено Молоко Вода Масло сливочное Сахар Соль	32,5 137,5 35,0 5 4,8 1,8	40,63 171,88 43,75 6,25 5,5 2
Бутерброд с маслом, с сыром	20/10/20 гр.	40/10/20 гр	Хлеб Масло сливочное Сыр	20 10 20	40 10 20
Чай с сиропом шиповника	200 гр.	200 гр	Чай Сироп шиповника Вода Сахар	0,6 20 193 10	0,6 20 193 10
Печенье	20 гр.	40 гр	Печенье	20	40

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Выводы и предложения:

1. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
2. Дежурному администратору осуществлять контроль.
3. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся и за порядком в столовой.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 

Абдрахманова Н. В. 

Ильясова Ж. Б. 

Алимжанова Г. Б. 

Ахметова А. И. 

Алексейчук Н. Е. 

Лузгина Д. И. 

АКТ № 3
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 23 сентября 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы
Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов
Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе
Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра
Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.
Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог
Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Отмечено, что готовые блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. Внешний вид работников пищеблока соответствует нормам: чистая спецодежда, фартук, шапочка.
3. После принятия пищи столы в обеденном зале протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. В помещениях для хранения продуктов соблюдается температурный режим и условия хранения. Нарушений не выявлено.
6. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал витаминизации блюд.
7. Продукты, хранящиеся в холодильнике и морозильной камере по количеству на 1 неделю, промаркированы.
8. Рабочий инвентарь промаркирован, используются соответствующие доски.
9. Тарелки, кружки соответствуют нормам, трещин и сколов не обнаружено.
10. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

На день проверки 23.09.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11) лет	(11-18) лет
Каша пшеничная молочная с маслом	200 гр.	250 гр	Крупа пшено Молоко Вода Масло сливочное Сахар Соль	32,5 137,5 35,0 5 4,8 1,8	40,63 171,88 43,75 6,25 5,5 2
Бутерброд с маслом, с сыром	20/10/20 гр.	40/10/20 гр	Хлеб Масло сливочное Сыр	20 10 20	40 10 20
Чай с сиропом шиповника	200 гр.	200 гр	Чай Сироп шиповника Вода Сахар	0,6 20 193 10	0,6 20 193 10
Печенье	20 гр.	40 гр	Печенье	20	40

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию. Вкус, запах «отлично».

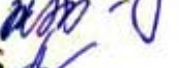
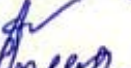
Выводы и рекомендации:

Питание учащихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:
 - за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую;
 - за культурой поведения во время обеда;
 - санитарным состоянием столовой.
3. Бракеражной комиссии продолжить осуществление контроля за качеством готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
 Абдрахманова Н. В. 
 Ильясова Ж. Б. 
 Алимжанова Г. Б. 
 Ахметова А. И. 
 Алексейчук Н. Е. 
 Лузгина Д. И. 

АКТ № 4
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 30 сентября 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. На столе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
4. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
5. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Укибаева». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы
6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими — пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
7. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются

перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

8. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

9. Комиссией при проверки школьной столовой нарушений не выявило.

На день проверки 30.09.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11) лет	(11-18) лет
Каша ячневая с маслом	200гр.	250 гр	Крупа ячневая	44	55
			Молоко	100	125
			Вода	70	87,5
			Сахар	6	7,5
			Соль	7	7,5
			Масло сливочное	5	10
Бутерброд с маслом	20/10 гр.	40/10 гр	Хлеб	20	40
			Масло сливочное	10	10
Чай с сахаром	200 гр.	200 гр	Чай черный	0,4	0,4
			Сахар	10	10
			Вода	190	190
Печенье	20гр.	40 гр	Печенье	20	40

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.

2. Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:

- за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую;
- за культурой поведения во время обеда;
- санитарным состоянием столовой.

3. Бракеражной комиссии продолжить осуществление контроля за качеством готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
 Абдрахманова Н. В. 
 Ильясова Ж. Б. 
 Алимжанова Г. Б. 
 Ахметова А. И. 
 Алексейчук Н. Е. 
 Лузгина Д. И. 

АКТ № 5
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 8 октября 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Укибаева». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.
2. Готовые блюда приготовлены в соответствии с установленными нормами. Контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и в установленное время перемены.
3. Внешний вид работников пищеблока соответствует санитарным требованиям: чистая спецодежда, фартук, головной убор.
4. После принятия пищи столы в обеденном зале протираются ветошью с использованием санитарного средства, разрешенного нормативами дезинфекции, с соблюдением правильного процентного соотношения для эффективного обеззараживания.
5. Комиссия посетила помещения для утилизации пищевых отходов и моечное отделение для посуды. Нарушений санитарных норм не выявлено.
6. В помещениях для хранения продуктов соблюдается необходимый температурный режим и условия хранения. Нарушений не установлено.
7. Ведется надлежащая документация: бракеражный журнал, журнал учета сырой продукции, журнал контроля температурного режима холодильного оборудования, журнал витаминизации блюд.
8. Продукты, хранящиеся в холодильнике и морозильной камере, имеют четкие маркеры с указанием количества на неделю.
9. Рабочий инвентарь промаркирован, для разделки продуктов используются соответствующие доски, что исключает возможность перекрестного загрязнения.
10. Тарелки, кружки и другие посуды соответствуют санитарным нормам. Трещин, сколов и других дефектов не обнаружено.

11. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня, а также в последующие 2-3 дня, что соответствует требованиям разнообразия питания.

На день проверки 08.10.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11) лет	(11-18) лет
Рагу овощное с мясом Масса тушенного мяса	200 гр.	250 гр	Говядина	97	122,0
				45,0	57,0
			Картофель	90,0	111,0
			Морковь	51,0	63,0
			Лук репчатый	28	35
			Капуста	67,0	76,0
			Масло растительное	8,0	8,8
			Соус томатный	45	57
			Бульон	41,0	51,0
			Мука пшеничная	2,0	3,0
			Масло сливочное	0,7	1
			Сахар-песок	0,6	0,7
Хлеб	20 гр.	40 гр	Хлеб	20	40
Компот из сухофруктов	200 гр.	200 гр	Смесь сухофруктов	20,0	20,0
			Сахар		
			Лимонная кислота	24	24
			Вода	0,2	0,2
				210	210

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Рекомендации:

1. Для повышения качества горячего питания обучающихся рекомендуется регулярно проводить мониторинг удовлетворенности школьников и их родителей качеством питания. Это может быть реализовано через анкетирование, обсуждения с учениками или сбор отзывов через электронные платформы.

2. Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль по следующим направлениям:

- Сопровождение учащихся классными руководителями в столовую, обеспечивая порядок и безопасность;
- Соблюдение культуры поведения учащимися во время обеда, включая правила общения и использования столовой посуды;
- Поддержание санитарного состояния столовой, включая регулярную проверку чистоты и порядка на рабочих местах, а также своевременную уборку.

3. Бракеражной комиссии продолжить систематическое осуществление контроля за качеством готовой продукции, с регулярным анализом дегустации, а также более детальным мониторингом соблюдения технологии приготовления и условий хранения продуктов.
4. Рекомендуется организовать периодические тренинги для работников пищеблока, направленные на улучшение знаний по санитарно-гигиеническим нормам и новым стандартам в сфере школьного питания.
5. Рекомендуется внедрить систему обратной связи с учениками и их родителями, чтобы оперативно выявлять и устранять возможные проблемы в организации питания, а также улучшать процессы обслуживания.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильясова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 6
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 14 октября 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Укибаева». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.
2. **Приготовление блюд:** Отмечено, что готовые блюда приготовлены в соответствии с установленными нормами. Контрольные блюда были выставлены в необходимом количестве, а взвешивание продуктов проводилось на правильно установленных весах и на переменах, как это предусмотрено стандартами.
Замечание: Рекомендуется регулярно проверять исправность весов для предотвращения возможных отклонений в весе.
3. **Внешний вид работников:** Внешний вид работников пищеблока соответствует санитарным требованиям: чистая спецодежда, фартук, шапочка.
4. **Обслуживание в обеденном зале:** После принятия пищи столы в обеденном зале протираются ветошью с использованием санитарных средств, которые соответствуют нормам дезинфекции и необходимому процентному соотношению.
Замечание: Следует проверить наличие регулярных проверок на актуальность сроков годности и концентрации используемых дезинфицирующих средств.
5. **Помещения для утилизации отходов и мойка посуды:** Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи и помывочное отделение для посуды. Нарушений в данных помещениях не выявлено.
Замечание: Рекомендуется повысить частоту осмотров этих помещений для предотвращения возможных накоплений отходов.
6. **Температурный режим и условия хранения продуктов:** В помещениях для хранения продуктов соблюдается установленный температурный режим и условия хранения. Нарушений не выявлено.

7. **Ведение журналов:** Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции и т.д. Все записи выполнены в соответствии с требованиями.
8. **Маркировка продуктов:** Продукты, хранящиеся в холодильниках и морозильных камерах, промаркированы и обеспечены необходимыми данными на 1 неделю вперед.
9. **Использование рабочего инвентаря:** Рабочий инвентарь промаркирован, используются соответствующие доски для нарезки. Это способствует соблюдению санитарных норм.
10. **Состояние посуды:** Тарелки и кружки соответствуют санитарным нормам. Трещин и сколов не обнаружено.

На день проверки 14.10.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

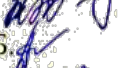
Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11) лет	(11-18) лет
Каша пшенная молочная с маслом	200 гр.	250 гр	Крупа пшено Молоко Вода Масло сливочное Сахар Соль	32,5 137,5 35,0 5 4,8 1,8	40,63 171,88 43,75 6,25 5,5 2
Бутерброд с маслом, с сыром	20/10/20 гр.	40/10/20 гр	Хлеб Масло сливочное Сыр	20 10 20	40 10 20
Чай с сиропом шиповника	200 гр.	200 гр	Чай Сироп шиповника Вода Сахар	0,6 20 193 10	0,6 20 193 10
Печенье	20 гр.	40 гр	Печенье	20	40

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Закключение:

На момент проверки нарушений санитарных норм и правил не выявлено, однако, для улучшения качества работы рекомендуется усилить контроль за состоянием рабочего инвентаря и периодически проверять эффективность используемых дезинфицирующих средств.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
 Абдрахманова Н. В. 
 Ильясова Ж. Б. 
 Алимжанова Г. Б. 
 Ахметова А. И. 
 Алексейчук Н. Е. 
 Лузгина Д. И. 

АКТ № 7
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 23 октября 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

В соответствии с планом проверок и в целях контроля за соблюдением санитарных и гигиенических норм, а также стандартов качества питания, комиссия провела проверку школьной столовой. В ходе проверки установлены следующие результаты:

1. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Укибаева». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.
2. **Приготовление пищи:**
Готовые блюда приготовлены в соответствии с установленными санитарными нормами. Контрольные порции продегустированы, а взвешивание продуктов произведено на исправных весах в соответствии с правилами. В процессе приготовления соблюдаются все этапы технологического процесса.
3. **Одежда и внешний вид персонала:**
Работники столовой соблюдают требования санитарного регламента: чистая спецодежда, фартук, шапочка, а также использована санитарная обработка рук перед работой.
4. **Уборка после еды:**
Столы в обеденном зале после трапезы тщательно протираются ветошью, использующейся с дезинфицирующими средствами, которые соответствуют нормам и имеют допустимое соотношение концентрации для эффективной дезинфекции.
Рекомендация: Проверка срока годности и концентрации используемых дезинфицирующих средств.
5. **Утилизация отходов и мойка посуды:**
В процессе проверки были осмотрены помещения для утилизации пищевых отходов и помещение для мытья посуды. Все помещения соответствуют санитарным требованиям, нарушения не выявлены.

6. Условия хранения продуктов:

В холодильных и морозильных камерах соблюдается температурный режим, а также обеспечены условия для хранения продуктов согласно нормативам. Внешний осмотр и документы подтвердили соблюдение норм.

7. Ведение учетной документации:

Ведется журнал бракеража, журнал сырой продукции, журнал температурных режимов холодильного оборудования, а также журнал витаминизации блюд. Все записи актуальны и соответствуют нормам.

8. Маркировка продуктов:

Продукты в холодильниках и морозильных камерах маркированы в соответствии с требованиями, с указанием даты хранения на неделю вперед.

9. Инвентарь и посуда:

Рабочий инвентарь маркирован и используется по назначению. Все кухонные доски, ножи и другие приспособления соответствуют санитарным требованиям. Тарелки, чашки и столовые приборы не имеют повреждений, трещин или сколов.

10. Меню:

В меню школьной столовой соблюдается разнообразие. Повторение одинаковых блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня не допускается.

11. Общие условия санитарии:

Помещения столовой, включая кухню, обеденные залы и подсобные помещения, поддерживаются в чистоте и порядке. Температурные и санитарные условия проверены, нарушения не выявлены.

На день проверки 23.10.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11) лет	(11-18) лет
Гороховый суп	200 гр.	250 гр	Картофель горох Морковь Лук репчатый Масло растительное Бульон	54 16 11 10 4 144	67 20 13 12 5 180
Хлеб	30 гр.	50 гр	Хлеб	30	50
Кисель	200 гр.	200 гр	Концентрат киселя Сахар-песок Лимонная кислота Вода	24 5 0,2 190	24 5 0,2 190
Фрукт Яблоко	1 шт.	1 шт	Яблоко	1шт	1шт

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Выводы и предложения:

1. Продолжить улучшать материально-техническую базу пищеблока.
2. Дежурному администратору осуществлять контроль.
3. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся и за порядком в столовой.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильясова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 8
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 05 ноября 2024 года

Бракерская комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. На столе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилами ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, обрабатывают антисептическим средством, питаются с желанием, правильно пользуются столовыми приборами, вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится.
4. Персонал столовой ознакомлен с правилами ТБ и производственной санитарии, а также со стандартом государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах»
5. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Укибаева». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы
6. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими — пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
7. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражаются

перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах «брутто», вес «нетто» готового блюда (выход блюда), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

8. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

9. Комиссией при проверки школьной столовой нарушений не выявило.

На день проверки 05.11.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11) лет	(11-18) лет
Рагу овощное с мясом Масса тушеного мяса	200 гр.	250 гр	Говядина	97	122,0
				45,0	57,0
			Картофель	90,0	111,0
			Морковь	51,0	63,0
			Лук репчатый	28	35
			Капуста	67,0	76,0
			Масло растительное	8,0	8,8
			Соус томатный	45	57
			Бульон	41,0	51,0
			Мука пшеничная	2,0	3,0
			Масло сливочное	0,7	1
			Сахар-песок	0,6	0,7
Хлеб	20 гр.	40 гр	Хлеб	20	40
Компот из сухофруктов	200 гр.	200 гр	Смесь сухофруктов	20,0	20,0
			Сахар		
			Лимонная кислота	24	24
			Вода	0,2	0,2
				210	210

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Рекомендации:

1. Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль по следующим направлениям:

- Сопровождение учащихся классными руководителями в столовую, обеспечивая порядок и безопасность;
- Соблюдение культуры поведения учащимися во время обеда, включая правила общения и использования столовой посуды;
- Поддержание санитарного состояния столовой, включая регулярную проверку чистоты и порядка на рабочих местах, а также своевременную уборку.

2. Бракеражной комиссии продолжить систематическое осуществление контроля за качеством готовой продукции, с регулярным анализом дегустации, а также более детальным мониторингом соблюдения технологии приготовления и условий хранения продуктов.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильясова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 9
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 15 ноября 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Приготовление пищи

Готовые блюда приготовлены в полном соответствии с установленными нормами и технологическими картами. В столовой осуществляется контроль за качеством продукции, контрольные порции были выставлены для дегустации, взвешивание продуктов проведено с использованием исправных и откалиброванных весов. Взвешивание происходило в строго установленные временные промежутки, в том числе на переменах, что соответствует установленным стандартам.

Рекомендация: Для повышения точности работы весового оборудования рекомендуется проводить регулярные проверки на калибровку и точность измерений весов, а также обеспечить их исправность в любых ситуациях.

2. Одежда и внешний вид персонала

Работники столовой соблюдают все санитарные требования, предусмотренные для общественного питания: чистая и исправная спецодежда, фартук, головной убор (шапочка или сеточка). На момент проверки сотрудники были замечены в специальной одежде, которая соответствует установленным стандартам безопасности и гигиены.

3. Уборка после трапезы

После того как ученики покидают столы, персонал столовой проводит тщательную уборку обеденных мест. Столы протираются специальной ветошью с использованием санитарных средств, соответствующих требованиям по концентрации и безопасности. Дезинфицирующие средства, используемые для обработки поверхностей, имеют соответствующие сертификаты и применяются в соответствии с инструкциями.

Рекомендация: Рекомендуется следить за актуальностью сроков годности дезинфицирующих средств и проводить регулярную проверку их концентрации для обеспечения максимальной эффективности.

4. Утилизация отходов и мойка посуды

Комиссия проверила помещения для утилизации пищевых отходов и отделение для мытья посуды. Обнаружено, что помещения для утилизации отходов соответствуют санитарным нормам, отходы разделяются по категориям, и их дальнейшая переработка или удаление осуществляется согласно правилам. В моечном отделении для посуды используется оборудование, которое регулярно очищается и дезинфицируется.

Рекомендация: Для предотвращения возможных накоплений отходов в будущем рекомендуется контролировать соблюдение графика вывоза мусора и проводить регулярную проверку состояния помещений для утилизации.

5. Условия хранения продуктов

В холодильных и морозильных камерах соблюдаются все требования к температурному режиму и условиям хранения продуктов. Все продукты хранятся в специально предназначенных для этого помещениях с четким разграничением по видам (молочные продукты, мясо, овощи и т.д.). Температурный режим в холодильниках и морозильниках контролируется с помощью термометров, и все показания фиксируются в журнале температурных проверок.

6. Ведение учетной документации

В столовой ведется полное и точное документирование всех процессов, связанных с приготовлением пищи и ее качеством. Осуществляется ведение следующих журналов: бракеражный журнал, журнал сырой продукции, журнал температурных режимов холодильного оборудования, а также журнал витаминизации блюд. Все записи актуальны, проверка показала, что журнал ведется регулярно и в полном объеме.

7. Маркировка продуктов

Все продукты, хранящиеся в холодильных и морозильных камерах, промаркированы. Продукты маркируются с указанием срока хранения и даты размещения в холодильник. Таким образом, обеспечивается полная прослеживаемость продуктов в течение недели. В холодильниках и морозильных камерах соблюдается необходимая для хранения продуктов температура.

Рекомендация: Рекомендуется проводить более тщательную проверку сроков хранения продуктов и их состояния при замене упаковки или перемещении продуктов из одной зоны в другую.

8. Инвентарь и посуда

Весь инвентарь, используемый на кухне, маркирован и находится в хорошем состоянии. На столах, ножах, досках и других рабочих поверхностях нет повреждений или признаков загрязнения. Посуда (тарелки, чашки, столовые приборы) соответствует санитарным требованиям, не имеет трещин, сколов и других дефектов.

Рекомендация: Периодически проверять состояние инвентаря и своевременно заменять поврежденные или изношенные элементы.

9. Меню и разнообразие питания

Меню столовой составлено с учетом разнообразия, так что повторение одинаковых блюд не происходит в течение одного дня, а также в течение последующих 2-3 дней. Обеденные наборы сбалансированы по количеству и

качеству, учитывая потребности детей в белках, жирах, углеводах и витаминах. В меню включены как горячие блюда, так и салаты, а также фрукты.

10. Общие условия санитарии

Помещения столовой, включая кухню, обеденные залы и подсобные помещения, поддерживаются в чистоте и порядке. Установлены регулярные графики уборки, которые строго соблюдаются. Вентиляция и освещенность в помещениях соответствуют нормам. Нарушений по соблюдению санитарных норм и правил не выявлено.

Рекомендация: Для поддержания высокого уровня чистоты рекомендуется регулярно проводить обучение персонала столовой по вопросам санитарных норм и гигиенической безопасности.

На день проверки 15.11.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11)лет	(11-18)лет
Салат из свежих овощей	60 гр.	100 гр	Капуста белокочанная	60,78	136
			Морковь	12,5	12,5
			Лук зеленый перо	12,5	12,5
			Сахар	2	3
			Лимонная кислота	4	6
			Масло растител.	8	10
			Соль повареная	0,2	0,3
Курица тушеная	80 гр.	100 гр	Куры	109	123
			Масло растительное	8	12
			Лук репчатый	8	12
			Масло сливочное	8	10
			Мука пшеничная	6	7
			Бульон или вода	45	60
			Томат паста	19	23
Макароны отварные	100 гр	150 гр	Макаронные изделия	35	70
			Масло сливочное	3,5	7,0
			Соль	3	6
Хлеб	20 гр.	40 гр	Хлеб	20	40
Кисель	200 гр.	200 гр	Концентрат киселя	24	24
			Сахар-песок		
			Лимонная кислота	5	5
			Вода	0,2	0,2
				190	190

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Заключение:

На момент проведения проверки в школьной столовой нарушений санитарных норм и технологических процессов не выявлено.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильясова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 10
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 18 ноября 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

В ходе плановой проверки школьной столовой, комиссия установила следующие результаты:

1. Организация питания:

Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Укибаева».

Питание организовано в соответствии с перспективным меню, которое утверждается директором школы. Меню составляется с учетом потребностей детей и норм сбалансированного питания.

2. Санитарные условия на пищеблоке:

При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не было выявлено. Все помещения, включая моечную, соответствуют установленным требованиям. Посуда моется в отдельном помещении с применением дезинфицирующих и моющих средств, которые имеют соответствующие сертификаты. Работники пищеблока соблюдают технологические процессы и используют средства защиты.

3. Температурный режим хранения продуктов:

Температурный режим хранения продуктов строго соблюдается. Весь инвентарь промаркирован в соответствии с требованиями. Все помещения столовой поддерживаются в сухом и чистом состоянии, что свидетельствует о соблюдении всех норм гигиены.

Рекомендация: Для поддержания высокого уровня санитарии рекомендуется проводить регулярные проверки на соблюдение температурного режима в холодильниках и морозильниках.

4. Организация питания для учеников:

Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам охраны труда, правилам ТБ и производственной санитарии, а также учитывают возрастные особенности детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Ученики перед едой моют руки, обрабатывают их антисептическим средством, правильно используют столовые приборы и вытирают рот после принятия пищи. По результатам

опроса среди учащихся начальных классов, еда им нравится, и они с удовольствием принимают пищу.

Рекомендация: Рекомендуется продолжать проводить опросы среди учащихся для дальнейшего улучшения качества питания.

5. Ознакомление персонала с правилами ТБ и санитарии:

Персонал столовой полностью ознакомлен с правилами охраны труда, производственной санитарии и стандартами государственной услуги «Предоставление бесплатного и льготного питания отдельным категориям обучающихся и воспитанников в общеобразовательных школах». Все сотрудники прошли необходимое обучение и следят за соблюдением установленных требований.

6. Использование технологических карт:

Приготовление пищи осуществляется с использованием картотеки блюд, в соответствии с технологическими картами. Каждая карта включает перечень продуктов, их массу в граммах («брутто»), вес готового блюда («нетто»), химический состав (в граммах), калорийность и технологию приготовления. Это позволяет точно соблюдать рецептуру и обеспечивать высокое качество пищи.

7. Меню:

В меню столовой строго соблюдается принцип разнообразия. Одни и те же блюда или кулинарные изделия не повторяются в один и тот же день и в последующие 2-3 дня, что способствует улучшению качества питания и удовлетворенности учеников.

На день проверки 18.11.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11) лет	(11-18) лет
Каша ячневая с маслом	200гр.	250 гр	Крупа ячневая	44	55
			Молоко	100	125
			Вода	70	87,5
			Сахар	6	7,5
			Соль	7	7,5
			Масло сливочное	5	10
Бутерброд с маслом	20/10 гр.	40/10 гр	Хлеб	20	40
			Масло сливочное	10	10
Чай с сахаром	200 гр.	200 гр	Чай черный	0,4	0,4
			Сахар	10	10
			Вода	190	190
Печенье	20гр.	40 гр	Печенье	20	40

Члены бракеражной комиссии провели снятие проб пищи, результаты которых показали, что продукция соответствует нормам и является доброкачественной. Все проверенные блюда безопасны для потребления и соответствуют установленным санитарным требованиям.

Общие выводы:

В ходе проверки столовой нарушений не выявлено. Все процессы, связанные с приготовлением пищи, соблюдением санитарных норм и организацией питания, соответствуют установленным требованиям.

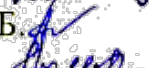
Рекомендации:

1. Усилить контроль за состоянием инвентаря и его маркировкой.
2. Периодически проводить обучение и аттестацию сотрудников по вопросам санитарных норм и стандартов качества питания.
3. Бракеражной комиссии продолжить систематическое осуществление контроля за качеством готовой продукции, с регулярным анализом дегустации, а также более детальным мониторингом соблюдения технологии приготовления и условий хранения продуктов.

Заключение:

Питание в школьной столовой организовано на должном уровне, соответствующем нормам и стандартам. В целом, столовая функционирует в соответствии с санитарными и технологическими требованиями.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильсова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 11
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 26 ноября 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

В соответствии с планом проверок и в целях контроля за соблюдением санитарных и гигиенических норм, а также стандартов качества питания, комиссия провела проверку школьной столовой. В ходе проверки установлены следующие результаты:

1. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Укибаева». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.
2. **Приготовление пищи:**
Готовые блюда приготовлены в соответствии с установленными санитарными нормами. Контрольные порции продегустированы, а взвешивание продуктов произведено на исправных весах в соответствии с правилами. В процессе приготовления соблюдаются все этапы технологического процесса.
3. **Одежда и внешний вид персонала:**
Работники столовой соблюдают требования санитарного регламента: чистая спецодежда, фартук, шапочка, а также использована санитарная обработка рук перед работой.
4. **Уборка после еды:**
Столы в обеденном зале после трапезы тщательно протираются ветошью, использующейся с дезинфицирующими средствами, которые соответствуют нормам и имеют допустимое соотношение концентрации для эффективной дезинфекции.
Рекомендация: Проверка срока годности и концентрации используемых дезинфицирующих средств.
5. **Утилизация отходов и мойка посуды:**
В процессе проверки были осмотрены помещения для утилизации пищевых отходов и помещение для мытья посуды. Все помещения соответствуют санитарным требованиям, нарушения не выявлены.

6. Условия хранения продуктов:

В холодильных и морозильных камерах соблюдается температурный режим, а также обеспечены условия для хранения продуктов согласно нормативам. Внешний осмотр и документы подтвердили соблюдение норм.

7. Ведение учетной документации:

Ведется журнал бракеража, журнал сырой продукции, журнал температурных режимов холодильного оборудования, а также журнал витаминизации блюд. Все записи актуальны и соответствуют нормам.

8. Маркировка продуктов:

Продукты в холодильниках и морозильных камерах маркированы в соответствии с требованиями, с указанием даты хранения на неделю вперед.

9. Инвентарь и посуда:

Рабочий инвентарь маркирован и используется по назначению. Все кухонные доски, ножи и другие приспособления соответствуют санитарным требованиям. Тарелки, чашки и столовые приборы не имеют повреждений, трещин или сколов.

10. Меню:

В меню школьной столовой соблюдается разнообразие. Повторение одинаковых блюд или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие 2-3 дня не допускается.

11. Общие условия санитарии:

Помещения столовой, включая кухню, обеденные залы и подсобные помещения, поддерживаются в чистоте и порядке. Температурные и санитарные условия проверены, нарушения не выявлены.

На день проверки 26.11.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Рагу овощное с мясом Масса тушеного мяса	200 гр.	250 гр	Говядина	97	122,0
				45,0	57,0
			Картофель	90,0	111,0
			Морковь	51,0	63,0
			Лук репчатый	28	35
			Капуста	67,0	76,0
			Масло растительное	8,0	8,8
			Соус томатный	45	57
			Бульон	41,0	51,0
			Мука пшеничная	2,0	3,0
			Масло сливочное	0,7	1
			Сахар-песок	0,6	0,7
Хлеб	20 гр.	40 гр	Хлеб	20	40
Компот из сухофруктов	200 гр.	200 гр	Смесь сухофруктов	20,0	20,0
			Сахар		
			Лимонная кислота	24	24
			Вода	0,2	0,2
				210	210

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Выводы и предложения:

1. Дежурному администратору осуществлять контроль.
3. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся и за порядком в столовой.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильясова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 12
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 2 декабря 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

В целях проверки состояния санитарных условий, организации питания и соблюдения всех норм и стандартов в школьной столовой, была проведена комплексная проверка столовой. В ходе проверки комиссия установила следующие результаты:

1. Организация питания учащихся и работников школы

Питание учащихся и работников школы организовано предпринимателем ИП «Укибаева». Питание осуществляется в соответствии с утвержденным перспективным меню, которое заранее согласовывается с директором школы. Меню составляется с учетом потребностей детей и сбалансированности питания, включающее как горячие блюда, так и различные гарниры, салаты. В меню предусмотрены все необходимые компоненты для здорового питания детей, что соответствует нормам диетологии и рекомендациям санитарных служб.

2. Организация питания для учеников

Посадочные места для учеников организованы с учетом норм по охране труда, технике безопасности и возрастных особенностей детей. Места для сидения в обеденном зале удобны, столы и стулья соответствуют стандартам безопасности. Сервировка столов также соответствует нормам: тарелки, столовые приборы и чашки чистые, не имеют трещин или сколов.

Ученики перед едой моют руки, используют антисептические средства и следят за гигиеной. В ходе наблюдений было отмечено, что дети правильно пользуются столовыми приборами и вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учеников начальных классов, еда им нравится, и они с удовольствием принимают пищу.

Рекомендация: Регулярно проводить занятия для учащихся по вопросам личной гигиены и гигиены питания, чтобы поддерживать высокий уровень осведомленности и соблюдения правил.

3. Санитарные условия на пищеблоке

При посещении пищеблока не были выявлены нарушения санитарных норм. Все помещения столовой, включая моечную, соответствуют требованиям по гигиене и санитарии. Посуда моется в специально отведенном помещении, оборудованном соответствующим моечным и дезинфицирующим оборудованием. Применяются моющие и дезинфицирующие средства, которые имеют необходимые сертификаты и инструкции по использованию. Посуда очищается тщательно, что обеспечивает соблюдение норм безопасности при подаче пищи. Все поверхности, используемые для работы с продуктами питания, регулярно обрабатываются в соответствии с установленным графиком.

Рекомендация: Регулярно проверять сроки годности и концентрацию моющих и дезинфицирующих средств, а также проверять правильность их хранения.

4. Температурный режим и условия хранения продуктов

Температурный режим хранения продуктов строго соблюдается в соответствии с санитарными нормами. В холодильных и морозильных камерах поддерживается температура, необходимая для безопасного хранения продуктов. На столе для разделки мяса также соблюдаются санитарные требования: в помещении чисто, запахов, которые могут указывать на нарушения санитарных норм, не наблюдается. Инвентарь в этих зонах промаркирован и используется строго по назначению, что позволяет избегать перекрещивания сырой и готовой пищи.

В помещениях столовой сухо, что свидетельствует о хорошем уровне поддержания гигиенической обстановки.

Рекомендация: Регулярно проверять состояние холодильников и морозильных камер, а также проводить плановые проверки температурных режимов, чтобы избежать возможных отклонений.

5. Качество пищи

Члены бракеражной комиссии сняли пробы пищи, результаты которых показали, что продукция является доброкачественной и соответствует нормам. Проверенная продукция не вызывает сомнений в своем качестве и безопасности. Пища приготовлена в полном соответствии с установленными стандартами, без использования запрещенных ингредиентов.

Рекомендация: Для дополнительной уверенности можно увеличить частоту проверок качества продуктов питания и снятия проб, чтобы гарантировать постоянное соблюдение всех стандартов.

6. Использование технологических карт и соблюдение рецептур

Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которой отражены все необходимые данные: перечень продуктов, их масса, калорийность и химический состав блюда, а также технология приготовления. Каждое блюдо готовится строго в соответствии с технологическими картами,

что исключает возможность ошибок в рецептуре и позволяет контролировать качество пищи.

Рекомендация: Регулярно обновлять картотеку блюд с учетом новых рецептов и потребностей учащихся, а также проводить проверки соблюдения технологических карт на всех этапах приготовления пищи.

7. Меню и разнообразие питания

Меню школьной столовой составляется таким образом, чтобы не допускать повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня, а также в следующие 2-3 дня. Это позволяет поддерживать разнообразие и удовлетворять потребности детей в разных питательных веществах.

Рекомендация: Можно внедрить дополнительное разнообразие в меню, например, путем введения сезонных продуктов и блюд, которые нравятся детям, что поможет повысить общий уровень удовлетворенности.

На день проверки 02.12.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11) лет	(11-18) лет
Каша ячневая с маслом	200гр.	250 гр	Крупа ячневая	44	55
			Молоко	100	125
			Вода	70	87,5
			Сахар	6	7,5
			Соль	7	7,5
			Масло сливочное	5	10
Бутерброд с маслом	20/10 гр.	40/10 гр	Хлеб	20	40
			Масло сливочное	10	10
Чай с сахаром	200 гр.	200 гр	Чай черный	0,4	0,4
			Сахар	10	10
			Вода	190	190
Печенье	20гр.	40 гр	Печенье	20	40

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Общие выводы и рекомендации

В ходе проверки школьной столовой нарушения санитарных норм и стандартов не выявлены. Все процессы, связанные с организацией питания, соблюдением санитарных требований и контролем за качеством пищи, соответствуют установленным стандартам. Персонал столовой работает в соответствии с законодательством, а сама столовая поддерживает хороший уровень гигиены и безопасности.

Заключение:

На основании проверки, питание в школьной столовой организовано на высоком уровне и соответствует всем требованиям санитарных и технологических норм. Рекомендуются продолжить работу по улучшению качества обслуживания и поддержанию высокого уровня санитарных условий.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильясова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 13
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 12 декабря 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Организация питания учащихся и работников школы

Питание учащихся и работников школы организовано индивидуальным предпринимателем ИП «Укибаева», что соответствует всем требованиям и стандартам. Питание осуществляется по утвержденному перспективному меню, которое предварительно согласовывается с директором школы. Меню включает сбалансированные горячие блюда, гарниры, салаты и другие продукты, обеспечивающие полноценное и здоровое питание учащихся. Все блюда составляются с учетом потребностей детей, что отвечает нормам диетологии и рекомендациям санитарных служб.

Рекомендация: Продолжить контроль за соблюдением сбалансированности питания и разнообразия блюд, периодически обновляя меню с учетом сезонных продуктов и предпочтений учеников.

2. Организация питания для учеников

Посадочные места для учеников организованы с учетом норм безопасности, охраны труда и возрастных особенностей детей. Места для сидения в обеденном зале удобны, столы и стулья соответствуют установленным стандартам. Сервировка столов также соответствует нормам: тарелки, столовые приборы и чашки чистые, без трещин и сколов.

Перед приемом пищи учащиеся моют руки, используют антисептические средства и следят за личной гигиеной. В ходе наблюдений было зафиксировано, что дети правильно пользуются столовыми приборами и вытирают рот после еды. Опрос среди учеников начальных классов показал, что еда им нравится, и они с удовольствием принимают пищу.

Рекомендация: Регулярно проводить занятия с учащимися по личной гигиене, а также обучать их правильному поведению в столовой и правилам гигиены

питания, чтобы поддерживать высокий уровень осведомленности и соблюдения правил.

3. Санитарные условия на пищеблоке

При проверке пищеблока нарушений санитарных норм не выявлено. Все помещения столовой, включая моечную, соответствуют установленным требованиям по гигиене и санитарии. Посуда моется в специально отведенном помещении, оборудованном современным моечным и дезинфицирующим оборудованием. Применяются моющие и дезинфицирующие средства, которые соответствуют всем нормам и имеют необходимые сертификаты.

Все поверхности, контактирующие с продуктами, регулярно обрабатываются в соответствии с установленным графиком. Процесс очистки и дезинфекции посуды и инвентаря полностью соответствует нормам безопасности.

Рекомендация: Продолжить контролировать сроки годности и концентрацию моющих и дезинфицирующих средств, а также проводить регулярные проверки их хранения и использования.

4. Температурный режим и условия хранения продуктов

Температурный режим хранения продуктов строго соблюдается. В холодильниках и морозильных камерах поддерживается необходимая температура, что гарантирует безопасность продуктов. На столе для разделки мяса и других продуктов соблюдаются санитарные требования: помещение чистое, запахи отсутствуют.

Инвентарь и оборудование, используемое для хранения продуктов, промаркированы и используются исключительно по назначению. В помещениях столовой поддерживается необходимая влажность и температура, что свидетельствует о хорошем уровне гигиенической обстановки.

Рекомендация: Регулярно проверять исправность холодильных камер и морозильных установок, а также проводить плановые проверки температурных режимов.

5. Качество пищи

Члены бракеражной комиссии провели контроль снятия проб пищи. Результаты показали, что продукция является качественной и соответствует нормам безопасности. Пища приготовлена в соответствии с установленными стандартами, без использования запрещенных или несоответствующих нормам ингредиентов.

Рекомендация: Для повышения уверенности в качестве продукции можно увеличить частоту проверок качества продуктов питания и снятия проб.

6. Использование технологических карт и соблюдение рецептур

Приготовление пищи в столовой осуществляется с использованием картотеки блюд, где указаны все необходимые данные: перечень продуктов, их масса, калорийность, химический состав, а также технология приготовления блюд. Каждое блюдо готовится строго по технологическим картам, что исключает возможность ошибок в рецептуре и позволяет контролировать качество пищи.

Рекомендация: Обновлять картотеку блюд с учетом новых рецептов и пожеланий учащихся, а также регулярно проводить проверки соблюдения технологических карт на всех этапах приготовления пищи.

7. Меню и разнообразие питания

Меню школьной столовой составляется с учетом принципа разнообразия, чтобы не допускать повторение одинаковых блюд в течение дня или в следующие 2-3 дня. Это позволяет поддерживать разнообразие в рационе учеников и удовлетворять их потребности в различных питательных веществах.

Рекомендация: Ввести в меню сезонные блюда, а также учитывать предпочтения учащихся через регулярные опросы, чтобы повысить уровень удовлетворенности питанием и улучшить восприятие еды детьми.

На день проверки 12.12.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11)лет	(11-18)лет
Котлета рыбная в соусе	80/30 гр.	100/30 гр	Филе судака Молоко Лук репчатый Масло растит. Хлеб пшеничный Яйцо соль	66 19,5 10 2 13,5 0,1шт 0,6	142,86 20,0 12 3,2 20 0,1шт 1
Гречка	100 гр.	150 гр	Гречка Молоко кипяченое Масло сливочное	114,0 15,8 3,5	161,1 23,55 5,25
Хлеб	20 гр.	40 гр	Хлеб	20	40
Кисель	200 гр.	200 гр		200	200

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Заключение

Проверка показала, что в школьной столовой соблюдаются все санитарные и технологические нормы, а также обеспечены условия для здорового и разнообразного питания учащихся. Работа столовой организована эффективно, а качество пищи соответствует установленным стандартам. Все процессы питания, включая контроль качества и соблюдение рецептур, находятся на хорошем уровне.

Рекомендации:

1. Усилить контроль за соблюдением технологических карт и рецептур.
2. Дежурному администратору осуществлять контроль.
3. Классным руководителям вести контроль за организацией питания учащихся и за порядком в столовой.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильясова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 14
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 17 декабря 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Организация питания учащихся и работников школы

Питание учащихся и работников школы организовано индивидуальным предпринимателем ИП «Укибаева». Питание осуществляется в соответствии с утвержденным перспективным меню, согласованным с директором школы. Меню сбалансированное, включает горячие блюда, гарниры, салаты, что соответствует нормам диетологии и рекомендациям санитарных служб. Однако, при проверке было выявлено, что в меню недостаточно разнообразия блюд, особенно в период смены сезонов, что может снижать удовлетворенность учащихся.

2. Организация питания для учеников

Посадочные места для учеников организованы с учетом норм по охране труда и возрастных особенностей детей. Столы и стулья соответствуют стандартам безопасности. Сервировка столов соответствует нормам, тарелки и столовые приборы чистые, не повреждены. В процессе наблюдений было установлено, что учащиеся используют антисептические средства и соблюдают личную гигиену.

Однако, несмотря на положительные результаты, часть учеников забывает о необходимости помыть руки после посещения туалета, что может повлиять на соблюдение гигиенических норм.

Замечание: Рекомендуется провести дополнительные занятия с учениками начальных классов по вопросам соблюдения гигиены и важности мытья рук после посещения туалета.

3. Санитарные условия на пищеблоке

При проверке санитарных условий пищеблока было установлено, что все помещения столовой, включая моечную, соответствуют требованиям

санитарных норм. Посуда моется в специальном помещении, использующиеся моющие и дезинфицирующие средства имеют сертификаты.

Тем не менее, было отмечено незначительное нарушение в области хранения моющих средств. Некоторые упаковки были не маркированы, и это может привести к путанице при их использовании.

Замечание: Нужно обеспечить правильную маркировку упаковок с моющими средствами и хранить их в строго отведенных местах, чтобы исключить возможные ошибки в использовании.

4. Температурный режим и условия хранения продуктов

Температурный режим хранения продуктов в холодильниках и морозильных камерах соответствует санитарным нормам. На столе для разделки мяса соблюдаются все санитарные требования, помещение чистое, запахов, указывающих на возможные нарушения санитарных норм, не обнаружено.

Тем не менее, было замечено, что иногда температурные режимы в холодильниках не фиксируются в журнале вовремя, что может привести к несоответствию в документации.

Замечание: Рекомендуются усилить контроль за своевременностью записи температурных показателей в журнале и регулярно проверять исправность термометров в холодильных камерах.

5. Качество пищи

По результатам снятых проб пищи было установлено, что продукция соответствует нормам качества и безопасности. Все блюда приготовлены по технологическим картам, не выявлено использования запрещенных или несоответствующих нормам ингредиентов. Однако, по мнению части учеников, некоторые блюда имеют однообразный вкус, что снижает общий уровень удовлетворенности.

6. Использование технологических карт и соблюдение рецептур

Пища готовится с использованием технологических карт, что исключает ошибки в рецептуре и позволяет контролировать качество продукции. Все технологические карты актуальны, но в некоторых случаях отмечены небольшие отклонения в весе ингредиентов, что может повлиять на калорийность и питательную ценность блюд.

Замечание: Необходимо усилить контроль за соблюдением точных пропорций в технологических картах для исключения отклонений в рецептурах и поддержания калорийности блюд в соответствии с нормами.

7. Меню и разнообразие питания

Меню составляется таким образом, чтобы не повторяться с блюдами в течение дня и на протяжении следующих 2-3 дней. Однако, в меню отсутствуют отдельные варианты для детей с аллергиями или особыми диетическими требованиями.

На день проверки 17.12.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11)лет	(11-18)лет
Тефтели в соусе	80/30 гр.	100/30 гр	Говядина Вода Крупа рисовая Лук репчатый Мука пшеничная Масло растительное	57 12 5 24 3 2	65,0 15 6 29 4 3
Макароны отварные	100гр.	150 гр	Макаронные изделия Масло сливочное Соль	35 3,5 3	70 7,0 6
Хлеб	20гр.	40 гр	Хлеб	20	40
Компот из сухофруктов	200 гр.	200 гр	Смесь сухофруктов Сахар Лимонная кислота Вода	20,0 24 0,2 210	20,0 24 0,2 210

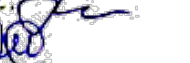
Заключение

Проверка показала, что в школьной столовой соблюдаются все основные санитарные и технологические нормы. Однако, есть несколько аспектов, требующих дополнительного внимания: обеспечение соблюдения гигиенических стандартов среди учеников, а также усиление контроля за соблюдением температурных режимов и маркировкой моющих средств.

Рекомендации:

1. Провести дополнительные обучающие занятия по гигиене и соблюдению личной гигиены среди учеников.
2. Обеспечить точность записей температурных режимов и улучшить маркировку моющих средств.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
 Абдрахманова Н. В. 
 Ильясова Ж. Б. 
 Алимжанова Г. Б. 
 Ахметова А. И. 
 Алексейчук Н. Е.
 Лузгина Д. И. 

АКТ № 15
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 25 декабря 2024 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра

Ахметова Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Организация питания учащихся и работников школы

Питание учащихся и работников школы организовано индивидуальным предпринимателем ИП «Укибаева». Питание организовано в соответствии с утвержденным перспективным меню, которое заранее согласовывается с директором школы. Меню включает горячие блюда, разнообразные гарниры, супы, салаты и другие продукты, что соответствует современным стандартам здорового питания. В меню предусмотрены все необходимые компоненты для полноценного рациона, что соответствует рекомендациям санитарных служб и нормам диетологии. Поставки продуктов осуществляются от сертифицированных поставщиков, что гарантирует их высокое качество и безопасность.

В процессе проверки меню зафиксировано, что оно разнообразное, сбалансированное и включает в себя все группы продуктов. Пища готовится с учетом возрастных особенностей детей.

2. Организация питания для учеников

Посадочные места в обеденном зале организованы с учетом требований охраны труда, техники безопасности и возрастных особенностей учащихся. Столы и стулья в столовой имеют необходимую высоту, обеспечивают удобство и безопасность во время приема пищи. Сервировка столов осуществляется согласно санитарным стандартам: тарелки, столовые приборы, чашки и другие предметы чистые, не имеют трещин и повреждений.

Ученики перед приемом пищи моют руки, используют антисептические средства, соблюдают личную гигиену. Примечание: важность соблюдения личной гигиены и правильного поведения за столом регулярно обсуждается на уроках, что способствует формированию культуры питания.

Кроме того, учащиеся активно участвуют в опросах о качестве питания, и большинство положительно отзываются о меню столовой.

3. Санитарные условия на пищеблоке

Все помещения школьной столовой, включая моечную, соответствуют санитарным нормам и требованиям. Помещения чистые, с соблюдением всех условий для обеспечения безопасности и гигиеничности процесса приготовления пищи. Рабочие поверхности регулярно обрабатываются согласно установленному графику, что позволяет поддерживать высокий уровень чистоты.

Посуда моется в специально оборудованном помещении с применением сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств. В процессе мытья посуды и оборудования соблюдается необходимая концентрация растворов, а также дезинфекция при соблюдении всех технологических норм.

4. Температурный режим и условия хранения продуктов

Температурный режим хранения продуктов соблюдается в полном объеме. Хранение продуктов в холодильниках и морозильных камерах осуществляется в соответствии с санитарными нормами: температура в холодильниках поддерживается на уровне, соответствующем требованиям. В морозильных камерах температура также соответствует необходимым стандартам для безопасного хранения замороженных продуктов.

на столе для разделки мяса, рыбы и других продуктов также соблюдаются все санитарные нормы: помещение чистое, запахи, которые могут свидетельствовать о нарушении санитарных норм, отсутствуют. Продукты хранятся в специальных контейнерах и имеют четкую маркировку, что исключает возможное переименование сырой и готовой пищи.

В помещении столовой поддерживается сухой и чистый климат, что способствует минимизации риска развития микробов и бактерий.

5. Качество пищи

Члены бракеражной комиссии сняли пробы пищи в соответствии с установленными правилами. Все проверенные блюда соответствуют нормам качества и безопасности, не выявлено отклонений от санитарных стандартов. Пища приготовлена с соблюдением всех технологических карт, что подтверждается точным соблюдением рецептуры и пропорций в приготовлении.

Кроме того, продукты питания, используемые для приготовления блюд, закупаются у проверенных поставщиков, что гарантирует их свежесть и высокое качество. Весь процесс приготовления пищи осуществляется в соответствии с утвержденными технологическими картами, что исключает возможность ошибок в рецептуре и позволяет контролировать калорийность блюд.

6. Использование технологических карт и соблюдение рецептур

Приготовление пищи в столовой осуществляется с использованием технологических карт, которые включают в себя перечень продуктов, их массу, калорийность, химический состав и технологию приготовления. Все блюда

готовятся в строгом соответствии с этими картами, что позволяет исключить возможные ошибки в рецептуре и повышает контроль за качеством пищи. Каждое блюдо имеет четкое описание технологического процесса, что позволяет поварам и персоналу столовой работать эффективно и качественно. В технологических картах также учитываются предпочтения детей, и меню обновляется по мере необходимости, в зависимости от сезона и пожеланий учащихся.

7. Меню и разнообразие питания

Меню школьной столовой составляется с учетом потребностей учащихся и разнообразия питания. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд в течение дня и в последующие 2-3 дня. Это обеспечивает разнообразие рациона и удовлетворяет потребности детей в различных питательных веществах.

8. Проверки и контроль качества пищи

Проверка качества пищи осуществляется регулярно. Члены бракеражной комиссии еженедельно снимают пробы с готовых блюд, результаты которых всегда соответствуют санитарным и качественным нормам. Весь процесс приготовления пищи и обработки продуктов проверяется на каждом этапе, начиная с поступления продуктов и заканчивая подачей пищи в обеденный зал. Вся продукция проверяется на наличие вредных веществ, а также на соответствие пищевым нормам, установленным санитарными службами. Продукты питания закупаются только у проверенных поставщиков с соответствующими сертификатами качества.

На день проверки 25.12.2024 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход блюда, грамм		Ингредиенты блюда	Брутто в граммах	
	(6-11)лет	(11-18)лет		(6-11)лет	(11-18)лет
Гороховый суп	200 гр.	250 гр	Картофель горох Морковь Лук репчатый Масло растительное Бульон	54 16 11 10 4 144	67 20 13 12 5 180
Хлеб	30 гр.	50 гр	Хлеб	30	50
Кисель	200 гр.	200 гр	Концентрат киселя Сахар-песок Лимонная кислота Вода	24 5 0,2 190	24 5 0,2 190
Фрукт Яблоко	1 шт.	1 шт	Яблоко	1шт	1шт

9. Соблюдение санитарных норм и стандартов безопасности

Соблюдение санитарных норм и стандартов безопасности на всех этапах организации питания является приоритетом в работе столовой. Все сотрудники столовой проходят регулярные медицинские осмотры, обучаются правилам санитарии и безопасности на рабочем месте, что подтверждается соответствующими документами.

Рабочие зоны оборудованы в соответствии с требованиями санитарных норм, включая регулярную уборку и дезинфекцию. Весь персонал ознакомлен с требованиями по охране труда и соблюдению санитарных норм.

Заключение

Проверка показала, что организация питания в школьной столовой соответствует всем нормам и требованиям. Меню разнообразное и сбалансированное, соблюдаются санитарные нормы на всех этапах приготовления и подачи пищи, а также обеспечивается контроль качества продуктов и готовых блюд. В целом, работа столовой организована эффективно и безопасно, что способствует здоровому питанию учащихся и сотрудников школы.

Рекомендации:

1. Укрепить сотрудничество с родителями и педагогами для получения обратной связи о качестве питания.
2. Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:
 - за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую;
 - за культурой поведения во время обеда;
 - санитарным состоянием столовой.
3. Бракеражной комиссии продолжить осуществление контроля за качеством готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М.

Абдрахманова Н. В.

Ильясова Ж. Б.

Алимжанова Г. Б.

Ахметова А. И.

Алексейчук Н. Е.

Лузгина Д. И.

АКТ № 16
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 09 января 2025 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра Ахметова

Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

В целях проверки состояния санитарных условий, организации питания и соблюдения всех норм и стандартов в школьной столовой, была проведена комплексная проверка. В ходе проверки комиссия установила следующие результаты:

1. Организация питания учащихся и работников школы

Питание учащихся и работников школы организовано предпринимателем ИП «Укибаева». Питание осуществляется в соответствии с утвержденным перспективным меню, которое заранее согласовывается с директором школы. Меню составляется с учетом потребностей детей и сбалансированности питания, включающее как горячие блюда, так и различные гарниры, салаты. В меню предусмотрены все необходимые компоненты для здорового питания детей, что соответствует нормам диетологии и рекомендациям санитарных служб.

2. Организация питания для учеников

Посадочные места для учеников организованы с учетом норм по охране труда, технике безопасности и возрастных особенностей детей. Места для сидения в обеденном зале удобны, столы и стулья соответствуют стандартам безопасности. Сервировка столов также соответствует нормам: тарелки, столовые приборы и чашки чистые, не имеют трещин или сколов.

Ученики перед едой моют руки, используют антисептические средства и следят за гигиеной. В ходе наблюдений было отмечено, что дети правильно пользуются столовыми приборами и вытирают рот после принятия пищи. По проведенному опросу среди учеников начальных классов, еда им нравится, и они с удовольствием принимают пищу.

Рекомендация: Регулярно проводить занятия для учащихся по вопросам личной гигиены и гигиены питания, чтобы поддерживать высокий уровень осведомленности и соблюдения правил.

3. Санитарные условия на пищеблоке

При посещении пищеблока не были выявлены нарушения санитарных норм. Все помещения столовой, включая моечную, соответствуют требованиям по гигиене и санитарии. Посуда моется в специально отведенном помещении, оборудованном соответствующим моечным и дезинфицирующим оборудованием. Применяются моющие и дезинфицирующие средства, которые имеют необходимые сертификаты и инструкции по использованию. Посуда очищается тщательно, что обеспечивает соблюдение норм безопасности при подаче пищи. Все поверхности, используемые для работы с продуктами питания, регулярно обрабатываются в соответствии с установленным графиком.

Рекомендация: Регулярно проверять сроки годности и концентрацию моющих и дезинфицирующих средств, а также проверять правильность их хранения.

4. Температурный режим и условия хранения продуктов

Температурный режим хранения продуктов строго соблюдается в соответствии с санитарными нормами. В холодильных и морозильных камерах поддерживается температура, необходимая для безопасного хранения продуктов. На столе для разделки мяса также соблюдаются санитарные требования: в помещении чисто, запахов, которые могут указывать на нарушения санитарных норм, не наблюдается. Инвентарь в этих зонах промаркирован и используется строго по назначению, что позволяет избегать перекрещивания сырой и готовой пищи.

В помещениях столовой сухо, что свидетельствует о хорошем уровне поддержания гигиенической обстановки.

Рекомендация: Регулярно проверять состояние холодильников и морозильных камер, а также проводить плановые проверки температурных режимов, чтобы избежать возможных отклонений.

5. Качество пищи

Члены бракеражной комиссии сняли пробы пищи, результаты которых показали, что продукция является доброкачественной и соответствует нормам. Проверенная продукция не вызывает сомнений в своем качестве и безопасности. Пища приготовлена в полном соответствии с установленными стандартами, без использования запрещенных ингредиентов.

Рекомендация: Для дополнительной уверенности можно увеличить частоту проверок качества продуктов питания и снятия проб, чтобы гарантировать постоянное соблюдение всех стандартов.

На день проверки 09.01.2025 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Котлета рыбная в соусе	80/30 гр.	100/30 гр	Филе судака	66	142,86
			Молоко	19,5	20,0
			Лук репчатый	10	12
			Масло растит.	2	3,2
			Хлеб пшеничный	13,5	20
			Яйцо	0,1шт	0,1шт
			соль	0,6	1
Гречка	100 гр.	150 гр	Гречка	114,0	161,1
			Молоко кипяченое	15,8	23,55
			Масло сливочное	3,5	5,25
Хлеб	20 гр.	40 гр	Хлеб	20	40
Кисель	200 гр.	200 гр		200	200

6. Использование технологических карт и соблюдение рецептур

Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которой отражены все необходимые данные: перечень продуктов, их масса, калорийность и химический состав блюда, а также технология приготовления. Каждое блюдо готовится строго в соответствии с технологическими картами, что исключает возможность ошибок в рецептуре и позволяет контролировать качество пищи.

Рекомендация: Регулярно обновлять картотеку блюд с учетом новых рецептов и потребностей учащихся, а также проводить проверки соблюдения технологических карт на всех этапах приготовления пищи.

7. Меню и разнообразие питания

Меню школьной столовой составляется таким образом, чтобы не допускать повторения одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение одного дня, а также в следующие 2-3 дня. Это позволяет поддерживать разнообразие и удовлетворять потребности детей в разных питательных веществах.

Рекомендации:

- 1. Внедрение программы по повышению осведомленности учеников:** Продолжать проводить занятия и инструктажи для учеников по вопросам личной гигиены, правил безопасности за столом и правильного питания.
- 2. Повышение частоты проверок качества продуктов:** Увеличить частоту проверок продуктов на всех этапах их поступления в столовую, чтобы еще более четко отслеживать качество и свежесть продуктов.

3. **Интердисциплинарное сотрудничество:** Усилить сотрудничество с родителями и педагогами для получения обратной связи и учета пожеланий учащихся касательно разнообразия и качества питания.
4. **Внедрение системы обратной связи от учащихся:** Разработать и внедрить систему сбора отзывов от учащихся и их родителей для регулярного анализа качества питания и выявления улучшений.
5. **Планирование и проведение мероприятий по улучшению культуры питания:** Проводить регулярные мероприятия, направленные на повышение культуры питания и формирование у детей здоровых пищевых привычек.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильсова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 17
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 15 января 2025 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра Ахметова

Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Отмечено, что готовые блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.
2. Внешний вид работников пищеблока соответствует нормам: чистая спецодежда, фартук, шапочка.
3. После принятия пищи столы в обеденном зале протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
5. В помещениях для хранения продуктов соблюдается температурный режим и условия хранения. Нарушений не выявлено.
6. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал витаминизации блюд.
7. Продукты, хранящиеся в холодильнике и морозильной камере по количеству на 1 неделю, промаркированы.
8. Рабочий инвентарь промаркирован, используются соответствующие доски.
9. Тарелки, кружки соответствуют нормам, трещин и сколов не обнаружено.
10. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

На день проверки 15.01.2025 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Суп рисовый	200 гр.	250 гр	Крупа рисовая	4,8	6
			Картофель	85,7	107,1
			Лук репчатый	9,6	12
			Морковь	10	12,5
			Масло растительн	2	2,5
			Бульон или вода	150	188
			соль	0,6	1
Хлеб	20 гр.	40 гр	Хлеб	30	50
Чай с лимоном	200 гр.	200 гр	Чай -заварка	0,6	0,6
			Лимон	15	15
			Сахар	7	7
			Вода	176	176
Фрукт	1 шт.	1 шт	Яблоко свежее	1шт	1шт

Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию. Вкус, запах «отлично».

Выводы и рекомендации:

Питание учащихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями, соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Дежурному администратору ежедневно осуществлять контроль:
 - за сопровождением учащихся классными руководителями в столовую;
 - за культурой поведения во время обеда;
 - санитарным состоянием столовой.
3. Бракеражной комиссии продолжить осуществление контроля за качеством готовой продукции.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильясова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 18
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 20 января 2025 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра Ахметова

Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Укибаева». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы.
2. **Приготовление блюд:** Отмечено, что готовые блюда приготовлены в соответствии с установленными нормами. Контрольные блюда были выставлены в необходимом количестве, а взвешивание продуктов проводилось на правильно установленных весах и на переменах, как это предусмотрено стандартами.
Замечание: Рекомендуется регулярно проверять исправность весов для предотвращения возможных отклонений в весе.
3. **Внешний вид работников:** Внешний вид работников пищеблока соответствует санитарным требованиям: чистая спецодежда, фартук, шапочка.
4. **Обслуживание в обеденном зале:** После принятия пищи столы в обеденном зале протираются ветошью с использованием санитарных средств, которые соответствуют нормам дезинфекции и необходимому процентному соотношению.
5. **Помещения для утилизации отходов и мойка посуды:** Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи и помывочное отделение для посуды. Нарушений в данных помещениях не выявлено.
Замечание: Рекомендуется повысить частоту осмотров этих помещений для предотвращения возможных накоплений отходов.
6. **Температурный режим и условия хранения продуктов:** В помещениях для хранения продуктов соблюдается установленный температурный режим и условия хранения. Нарушений не выявлено.
7. **Ведение журналов:** Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции и т.д. Все записи выполнены в соответствии с требованиями.

8. **Маркировка продуктов:** Продукты, хранящиеся в холодильниках и морозильных камерах, промаркированы и обеспечены необходимыми данными на 1 неделю вперёд.
9. **Использование рабочего инвентаря:** Рабочий инвентарь промаркирован, используются соответствующие доски для нарезки. Это способствует соблюдению санитарных норм.
10. **Состояние посуды:** Тарелки и кружки соответствуют санитарным нормам. Трещин и сколов не обнаружено.

На день проверки 20.01.2025 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Котлета рыбная в соусе	80/30 гр.	100/30 гр	Филе судака	66	142,86
			Молоко	19,5	20,0
			Лук репчатый	10	12
			Масло растит.	2	3,2
			Хлеб пшеничный	13,5	20
			Яйцо	0,1шт	0,1шт
			соль	0,6	1
Гречка	100 гр.	150 гр	Гречка	114,0	161,1
			Молоко кипяченое	15,8	23,55
			Масло сливочное	3,5	5,25
Хлеб	20 гр.	40 гр	Хлеб	20	40
Кисель	200 гр.	200 гр		200	200

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Рекомендации:

1. **Внедрение программы по повышению осведомленности учеников:** Продолжать проводить занятия и инструктажи для учеников по вопросам личной гигиены, правил безопасности за столом и правильного питания.
2. **Повышение частоты проверок качества продуктов:** Увеличить частоту проверок продуктов на всех этапах их поступления в столовую, чтобы еще более четко отслеживать качество и свежесть продуктов.
3. **Обогащение меню сезонными блюдами:** Разнообразить меню, включив в него больше блюд из сезонных продуктов. Это поможет повысить интерес детей к пище и дополнительно обогатит рацион.
4. **Интердисциплинарное сотрудничество:** Усилить сотрудничество с родителями и педагогами для получения обратной связи и учета пожеланий учащихся касательно разнообразия и качества питания.

5. **Внедрение системы обратной связи от учащихся:** Разработать и внедрить систему сбора отзывов от учащихся и их родителей для регулярного анализа качества питания и выявления улучшений.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильясова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 

АКТ № 19
проверки школьной столовой бракеражной комиссией
по питанию учащихся
КГУ «Общеобразовательная школа №25» г. Сатпаев

от 27 января 2025 года

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна — директор школы

Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов

Ильясова Жанар Баймагамбетовна - заместитель директора по воспитательной работе

Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра Ахметова

Ахыткуль Ибадатовна — многодетная мать.

Алексейчук Наталья Евгеньевна— социальный педагог

Лузгина Дарья Игоревна – председатель школьного парламента

Проверкой было установлено:

1. Организация питания учащихся и работников школы

Питание учащихся и работников школы осуществляется индивидуальным предпринимателем ИП «Укибаева». Питание организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденным директором школы. Меню составлено с учетом потребностей детей и сбалансированности рациона. Включает горячие блюда, гарниры, супы и салаты, что соответствует рекомендациям санитарных служб и нормам диетологии. Все продукты, используемые для приготовления блюд, закупаются у сертифицированных поставщиков.

2. Приготовление блюд

Отмечено, что все блюда приготовлены в соответствии с установленными нормами и требованиями. Контрольные блюда были выставлены в необходимом количестве, а взвешивание продуктов проводилось на правильно установленных весах и на переменах, что соответствует установленным стандартам.

3. Внешний вид работников

Внешний вид работников пищеблока соответствует санитарным требованиям. Работники столовой находятся в чистой спецодежде, фартуке и шапочке, что подтверждает соблюдение всех норм личной гигиены и санитарии.

4. Обслуживание в обеденном зале

После принятия пищи столы в обеденном зале протираются ветошью с использованием санитарных средств, которые соответствуют нормам дезинфекции и необходимому процентному соотношению. Это обеспечивает соблюдение стандартов безопасности и гигиены для учащихся.

5. Помещения для утилизации отходов и мойка посуды

Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи и помывочное отделение для посуды. В этих помещениях чистота и порядок поддерживаются на должном уровне. Нарушений в данных помещениях не выявлено.

Рекомендация: Повысить частоту осмотров этих помещений, чтобы предотвратить возможные накопления отходов и обеспечить бесперебойную работу системы утилизации.

6. Температурный режим и условия хранения продуктов

В помещениях для хранения продуктов соблюдается установленный температурный режим, что подтверждается измерениями температурных показателей в холодильниках и морозильных камерах. Условия хранения продуктов соответствуют санитарным требованиям. Нарушений не выявлено.

7. Ведение журналов

В столовой ведутся все необходимые журналы: бракеражный журнал, журнал сырой продукции, журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал витаминизации блюд и другие. Все записи выполнены в соответствии с требованиями, и документация ведется регулярно.

8. Маркировка продуктов

Продукты, хранящиеся в холодильниках и морозильных камерах, промаркированы и обеспечены необходимыми данными на 1 неделю вперед. Такая маркировка позволяет контролировать срок годности продуктов и своевременно их использовать.

9. Использование рабочего инвентаря

Рабочий инвентарь в столовой промаркирован и используется строго по назначению. Для нарезки продуктов используются соответствующие доски, что способствует соблюдению санитарных норм и предотвращению перекрестного загрязнения.

10. Состояние посуды

Тарелки и кружки в столовой соответствуют санитарным нормам. Не выявлено трещин или сколов, что свидетельствует о надлежащем уходе за посудой и соблюдении стандартов безопасности.

На день проверки 27.01.2025 г. произведено контрольное взвешивание готовых блюд со стола в обеденном зале. Согласно меню было приготовлено следующее:

Котлета рыбная в соусе	80/30 гр.	100/30 гр	Филе судака	66	142,86
			Молоко	19,5	20,0
			Лук репчатый	10	12
			Масло растит.	2	3,2
			Хлеб пшеничный	13,5	20
			Яйцо	0,1шт	0,1шт
			соль	0,6	1
Гречка	100 гр.	150 гр	Гречка	114,0	161,1
			Молоко кипяченое	15,8	23,55
			Масло сливочное	3,5	5,25
Хлеб	20 гр.	40 гр	Хлеб	20	40
Кисель	200 гр.	200 гр		200	200

Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания.

Заключение:

Проверка школьной столовой показала, что организация питания, соблюдение санитарных норм и качество пищи находятся на высоком уровне. Весь процесс приготовления пищи и обслуживания учащихся соответствует стандартам и требованиям безопасности. Все журналы и документация ведутся надлежащим образом, а также соблюдаются нормы хранения продуктов и использования рабочего инвентаря.

Рекомендации:

1. Регулярно проверять исправность весов для точности измерений.
2. Повысить частоту осмотров помещений для утилизации отходов и мойки посуды.
3. Продолжать контролировать соблюдение санитарных норм и поддерживать высокий уровень гигиены.

Члены бракеражной комиссии:

Бодукова Ж. М. 
Абдрахманова Н. В. 
Ильясова Ж. Б. 
Алимжанова Г. Б. 
Ахметова А. И. 
Алексейчук Н. Е. 
Лузгина Д. И. 