

АКТ №2
проверки школьной столовой бракеражной комиссией

от 17 май 2024 года

КГУ «Общеобразовательная школа №25»

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:

Бодукова Жанар Мусиновна – председатель попечительского совета школы
Алимжанова Гульнар Богенбаевна - медицинская сестра
Ахметова Бахытгуль Ибадатовна – многодетная мать.
Абдрахманова Наталья Валерьевна - заместитель директора по УР начальных классов
Кенесова Акнур Жалғасбайқызы социальный педагог
Карахонова Мохира- школьный родительский комитет
Бабаян Карина Арминаковна– школьный родительский комитет

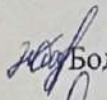
В ходе проверки постановлено :

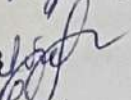
1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется в отдельном помещении (моечная) с применением дезинфицирующих и моющих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В цехе для разделки мяса чисто, посторонний запах не присутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.
1. 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.
1. 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»
1. Питание учащихся и работников школы осуществляется ИП «Укибаева». Питание в школе организовано в соответствии с перспективным меню, утвержденное директором школы
2. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пища доброкачественная в пределах нормы. Проверенная продукция соответствует нормам.
3. 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.
4. 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

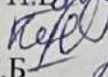
На день проверки 17.05.2024 г. согласно меню было приготовлено следующее:

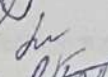
Наименование блюд	Вес	Цена
	6-11 жас, 11-18 жас	11-18 жас
Борщ	200-250гр	246
Фрукты	20-40гр	27
Кисель	200-200гр	125
Хлеб	30-50гр	95
Калория		493

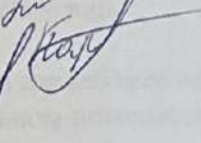
Комиссия установила, Вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная. Замечание: ложки неправильно сушились сушилке.

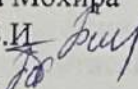
Директор школы:  Бодукова Ж.М

Абдрахманова Н.В. 

Кенесова А.Ж. 

Алимжанова Г.Б. 

Карахонова Мохира 

Ахметова Б.И. 

Бабаян К.А. 