

**АКТ № 4**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**

от 17 января 2024 года

КГУ «Саумалкольская средняя школа № 1»

**Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой в составе:**

Туралинов М.Ш. – директор школы  
Силам А. – зам. директора по ВР  
Муслиенко А.В. – социальный педагог  
Пьянова О.Н. – медицинский работник  
Жаксылыков С.С. – председатель Попечительского совета школы  
Руденко Т.Р. – член родительского комитета  
Цихач Т.Н. – председатель профсоюзного комитета

**В ходе проверки выявлено:**

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 помещении 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 «Кабкенова».
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. Были опрошены учащиеся старших классов, которые пришли в столовую. В основном питаются через раздачу. Покупают вторые блюда, буфетные изделия, чай, компот, сок.

10. На день проверки 17.01.2024 г. согласно меню было приготовлено следующее: котлеты мясные, макароны отварные, чай с молоком, расстегаи, сосиска в тесте, пирожки духовые с капустой. Комиссия установила, что вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная.

Председатель комиссии:

М. Туралинов

Секретарь:

Д. Нурмадиева

Члены комиссии:

Силам А.С. – зам. директора по ВР

Муслиенко А.В. – социальный педагог

Пьянова О.Н. – медицинский работник

Жаксылыков С.С. – председатель Попечительского совета школы

Руденко Т.В. – председатель родительского комитета

Цихач Т.Н. – председатель профсоюзного комитета

