

## Акт по итогам проведения контроля питания

от 09.09.2024г

Мини-центр «Ак бота» при КГУ «Куприяновская основная школа»

Цель проведения контроля: выявление нарушений при организации питания в мини-центре «Ак бота»

Мы члены бракеражной комиссии в составе:

Кужракаева О.Г.-председатель комиссии

Гуйо О.Н.-зам. по ВР

Капустянская Т.В.-завхоз

Котвицкая А.В.-методист мини-центра

Сербентович Н.Г.-соц.педагог

Чистякова А.С.-член родительского комитета

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка и на момент проверки было установлено:

1. Порции блюд соответствуют возрастной потребности воспитанников.
2. Блюда вкусно приготовлены, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
3. Было проведено контрольное взвешивание готовой продукции, оно соответствует норме.

Вывод :

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Замечаний нет.

Члены комиссии:

Кужракаева О.Г.- председатель  
комиссии *О.Г. Кужракаева*

Гуйо О.Н.- зам. по ВР *О.Н. Гуйо*

Капустянская Т.В.-завхоз *Т.В. Капустянская*

Сербентович Н.Г.-соц. педагог *Н.Г. Сербентович*

Котвицкая А.В.-методист мини-центра *А.В. Котвицкая*

## Акт

### Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию

Дата проведения: 09.10. 2024г.

Время проверки: 09.50 час

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню ,соблюдение гигиенических требований для работников столовой ,педагогов и обучающихся.

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

В составе: Кужракаева О.Г.-директор школы

Гуйо О.Н.-заместитель директора по ВР

Сербентович Н.Г.-социальный педагог

Котвицкая А.В. -методист мини-центра

Чистякова А.С.-член родительского совета школы

Составили настоящий акт в том, что 9 октября 2024 года бракеражной комиссией была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

- 1.Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся,обед нравится детям.
- 2.Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций.При дегустации отметили,что вкусовые качества достаточно высоки,качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
- 3.Члены комиссии отметили,что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
- 4.Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный педагог: обращает внимание на то,что перед едой нужно мыть руки.Для мытья рук имеются:умывальник ,жидкое мыло,бумажные одноразовые полотенца.
- 5.В обеденном зале каждый стол накрыт до прихода учащихся,посадочных мест детям хватает.
- 6.Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой(имеют халаты,перчатки,чепцы).
- 7.Было предложено меню:
  - 1) Суп из овощей

2)Хлеб ржано-пшеничный

3)Чай с сахаром

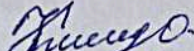
4)Фрукт

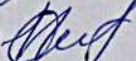
#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


1.Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

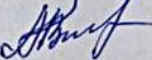
2.Классным руководителям проводить классные часы и внеклассные мероприятия по правильному питанию.

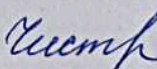
Члены комиссии:

Кужракаева О.Г. – директор школы 

Гуйо О.Н. –заместитель директора по ВР 

Сербентович Н.Г.- социальный педагог 

Котвицкая А.В. –методист мини-центра 

Чистякова А.С.- член родительского совета школы 

**Акт**  
**проверки школьной столовой бракеражной комиссией**  
от 8 ноября 2024 г.

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

В составе:

Гуйо О.Н.- заместитель директора по ВР

Сербентович Н.Г.- социальный педагог

Котвицкая А.В. – методист мини центра

Чистякова А.С. – член родительского совета школы

Капустянская Т.В. - завхоз

В ходе проверки выявлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется с применением дезинфицирующих средств.
2. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Инвентарь промаркирован.
3. Для учеников организованы посадочные места, которые соответствуют нормам по охране труда, правилам ТБ и производственной санитарии, а также возрастным особенностям детей. Сервировка столов оставила положительное впечатление. Дети перед едой моют руки, 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 ТОО «КХ Василек», и ИП «Туржанов». 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 отражается 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

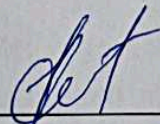
На день проверки 8. 11. 2024 г. Согласно меню было приготовлено следующее:

1. Рагу овощное с курицей
2. Выпечка с творогом
3. Чай с лимоном
4. Хлеб ржано – пшеничный

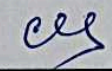
Вся приготовленная пища соответствует нормам питания. Еда доброкачественная и вкусная.

Члены комиссии:

Гуйо О.Н.

  
\_\_\_\_\_

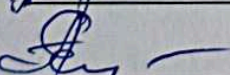
Сербентович Н.Г.

  
\_\_\_\_\_

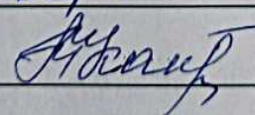
Котвицкая А.В.

  
\_\_\_\_\_

Чистякова А.С.

  
\_\_\_\_\_

Капустянская Т.В.

  
\_\_\_\_\_

**АКТ**  
**Проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию**  
**учащихся**  
**от 05.12.2024г.**

Бракеражная комиссия в составе:

Кужракаева О.Г. – директор школы

Гуйо О.Н. – заместитель директора по ВР

Сербентович Н.Г. – социальный педагог

Чистякова А.С. – член родительского совета школы

Капустянская Т.В. – завхоз

Котвицкая А.В. – методист мини центра

При проверке школьной столовой установлено:

1. Блюда приготовлены в соответствии с меню, утвержденным директором школы. Ежедневно организуется одноразовое горячее питание для всех учащихся школы, ученики питаются бесплатно.

2. В меню на 05.12.2024г. включены:

- 1) Биточки рыбные
- 2) Гарнир крупяной
- 3) Кисель
- 4) Хлеб ржано-пшеничный

Блюда приготовлены в соответствии с нормами. Приготовление вкусное и качественное, объем порции соответствует требуемым нормам для учащихся 1-4 и 5-9 классов.

3. Ежедневно производится дегустация приготовленных блюд и делается запись в журнале качества готовой продукции.

4. Сертификаты на продовольственные продукты имеются. Сроки хранения скоропортящихся продуктов соответствуют норме.

5. Работники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (имеют халаты, перчатки, чепцы)

Члены комиссии:

Кужракаева О.Г. Кужракаева

Гуйо О.Н. Гуйо

Сербентович Н.Г. Сербентович

Чистякова А.С. Чистякова

Капустянская Т.В. Капустянская

Котвицкая А.В. Котвицкая