

АКТ 2
проверки школьной столовой бракеражной комиссией по питанию
КГУ «Общеобразовательная школа № 1 отдела образования города Рудного»
Управления образования акимата Костанайской области

от 3 октября 2022 год

- Сарычева Е.В. – председатель комиссии;
- Огурок А.Е. – заместитель директора по ВР
- Городничева О.М. - председатель профсоюзного комитета школы;
- Шакуова Ж.Г - медицинская сестра;
- Молоков С.А – заместитель директора по АХЧ;
- Гусарова Е.В. – председатель родительского комитета;
- Пстойко Т.В – представитель родительского комитета;
- Кейсель В.В. – представитель родительского комитета, составила настоящий акт в том, что 03 октября 2022 года в 08.00 ч. была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживания в школьной столовой КГУ «Общеобразовательная школа № 11 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области .

В ходе проверки выявлено:

В течение всего учебного дня учащиеся обеспечены питьевой водой. Для приготовления пищи используется только йодированная соль.

В пищеблоке имеется мучной стол, овощной склад, склад для сырых продуктов. Водоснабжение и канализация работают, имеется горячая вода. Санитарно - гигиенические требования соблюдаются.

Электрооборудование, технологическое, холодильное оборудование в рабочем состоянии. Кухонной и столовой посуды в достаточном количестве. На всех имеется соответствующая маркировка.

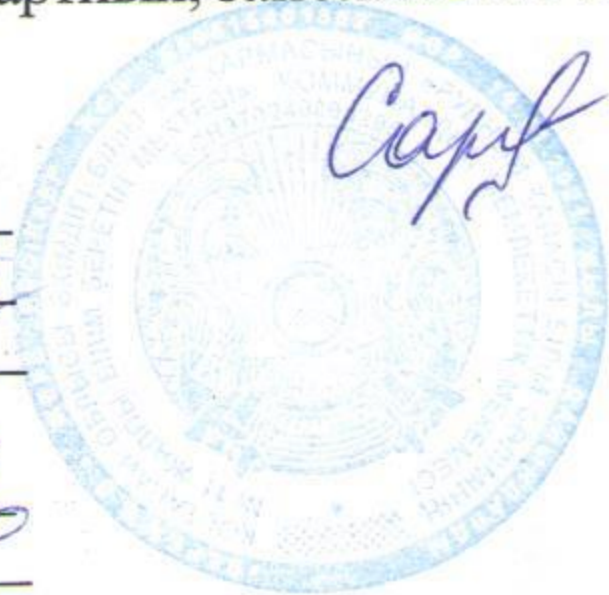
Для мытья посуды кальцевирированную соду используют правильно. Имеется таблица приготовления растворов и порядка мытья посуды.

Имеются разделочные столы, доски соответствующей маркировкой. Весы отрегулированы разновесами. Продукты в складе сырых пищевых продуктов хранятся в мешках и на стеллажах от пола 15- 20 см.

Санитарный день последняя суббота каждого месяца, уборки ежедневно, 1 раз в неделю генеральная уборка. В уголке поваров вывешен график работы поваров и количество посадочных мест. В уголке потребителя вывешены приказы о бракеражной комиссии, об организации питания, ассортиментный перечень, книга жалоб и предложений.

Приготовление вкусное и качественное. Имеется в наличии технологические карты на каши, салаты, мучные изделия и напитки. Контрольные блюда расположены на полке перед раздачей. Суточная проба имеется, которая находится в холодильнике и оставляется на 1 сутки. Бракерный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.

И.О Директора
Огурок А.Е. _____
Молоков С.А. _____
Городничева О.М. _____
Шакуова Ж.Г. _____
Гусарова Е.В. _____
Пстойко Т.В. _____
Кейсель В.В. _____



Сарычева Е. В.