

АКТ
проверки бракеражной комиссии
школьной столовой КГУ «Школа-гимназия №6 имени А.Кунанбаева
города Степногорск отдела образования по городу Степногорск
управления образования Акмолинской области»

Комиссия с составе:

Н.Аяган, председатель комиссии,

Д. Егоров, завуч по ВР,

А.Гоголева, социальный педагог, ответственная за питание

М. Шалунц, заместитель председателя Попечительского совета

А. Кадралиева, представитель родительской общественности

А. Жолдасбаева, представитель родительской общественности

С. Хамитова, представитель родительской общественности

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утверждённому меню если.
2. Качество готовой продукции _____
3. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительно
4. Выполнение графика поставок продуктов и готовой продукции, сроки их хранения и использования выполняется
5. Организация приёма пищи учащимися по установленному графику
6. Соблюдение графика работы столовой соблюдаётся
7. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдаются
8. Состояние подсобных помещений пищеблока хорошо
9. Наличие, использование, условия хранения моющих средств есть в наличии
- 10.Хранение одежды и личных вещей сотрудников столовой есть отдельный шкаф
- 11.Внешний вид сотрудников столовой соответствует санит. нормам
- 12.Документы предприятия, удостоверяющие качество продукции на данную партию, товарно- транспортные накладные, сертификаты соответствия, гигиенические заключения имеются
- 13.Сроки реализации поступившей продукции соблюдаются
- 14.Качество поступившей продукции соответствует нормам да
- 15.Наличие меню (есть, нет) есть
- 16.Наличие журналов:
 - бракеражный есть
 - журнал здоровья есть
 - график генеральных уборок соблюдаются, есть в наличии
 - температурного режима в холодильнике есть
 - технологические карты на блюдо есть
 - наличие сертификатов на продукцию есть
 - список запрещённых изделий и продуктов есть

-журнал сроков реализации продуктов используются

17. Условия хранения продуктов:

- холодильник уровень хранения

- кладовая используются

- кухня используются

18. Использование столового инвентаря используется со всеми маркировками

19. Соответствие меню – дня, перспективному меню соответствует

20. Причина несоответствия —

21. Органолептические и визуальные свойства приготовления продукции(соответствует нормам, не соответствует требованиям) соответствует нормам.

Замечания и

рекомендации Рекомендуется учесть в связи с предстоящим
периодом обновление оборудования
пекарни, в том числе, приобретение багетных
для сохранение и подогрева готовых блюд

Члены комиссии

Руководитель

Социальный педагог

Завуч по ВР

Представители ПС

Представитель родительской общественности

Представитель родительской общественности

Представитель родительской общественности

Н. Аян

А. Гоголева

Д. Егоров

М. Шалун

А. Кадралинова

А. Жолдасбаева,

С. Хамитова

Ознакомлена Жиенеева Д. Ю. арендатор Ю. Ополинская