

Акт бракеражной комиссии за организацией школьного питания

РТУ. Сош.ш. Машеев Айманович ТЮ, Далеужное ?

(наименование школы, арендатор пищеблока)

Дата проверки март

1.	Общие требования к организации питания в школе	Отметка о выполнении	
		Соответствует	Не соответствует
1	2	3	4
1.1	Санитарное состояние помещений пищеблоков	Санитарное состояние пищеблоков хорошее	
1.2	Материально-техническое оснащение в соответствии с требованиями	в соответствии с требованиями	
1.3	Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся	перемена достаточна для питания обуча-ся	
1.4	Ведение необходимой документации(журнал С-витаминизации, журнал органолептической оценки качества блюд, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции)	все необходимая документация (журналы) ведется по норм.	
1.5	Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	используется кипяченая вода	
2. Анализ работы школьного пищеблока			
2.1	Соблюдение проектной мощности (рассчитано на сколько мест и фактически сколько питаются, сколько смен, количество детей в смену)	соблюдено, но больше, в 3 перемены, но 30 детей	
2.2	Исправность системы водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения, вентиляции	все в исправном состоянии	
2.3	Оборудованы централизованными системами холодного и горячего водоснабжения	оборудовано системами холодного и горячего водоснаб	
2.4	Наличие у персонала пищеблока специальной одежды и соблюдение их хранения	в наличии у персонала спец. одесн. и хранение	
2.5	Наличие у персонала пищеблока медицинской книжки с отметкой о прохождении медицинского осмотра	имеется все книжки с отметкой о прохождении МО	
2.6	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин.	отсутствуют все заболевания	
2.7	Соблюдение правил личной гигиены обучающихся перед приемом пищи, наличие и использование бумажных полотенец или электрополотенец; наличие жидкого мыло	соблюдено правил ЛГ из использ. электр. и жидкое мыло	

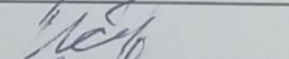
2.8	Наличие и использование бактерицидных облучателей закрытого типа в помещении пищеблока	в пищеблоке имеется бактерицидный облучатель
2.9	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	график уборки(+) генерал. уборка(+)
2.10	Наличие запасов моющих, дезинфицирующих средств, соблюдение дез. режима, хранение дез. средств	в запасе есть моющие и дез. средства, хранятся и соблюдаются сохранно.
2.11	Наличие уборочного инвентаря, его маркировка	уборочный материал промаркирован
2.12	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	имеется информацион. стенд
2.13	Достаточность холодильного, технологического оборудования	в достаточном количестве
2.14	Соблюдение товарного соседства хранения пищевой продукции	все товары соседство между пищевой продукцией соблюдено
3. Анализ меню в школе		
3.1	Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4 классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	в школе имеется утвержденное меню для каждой возрастной группы детей
3.2	Наличие утвержденного ежедневного меню, наличие сведений об объемах блюд и названия кулинарных изделий, доступность для всех (вывешены ли в обеденном зале), соответствие утвержденного меню с фактическим и нормам питания согласно ППРК № 320 от 12.03.12г.	имеются и вывешены в обеденном зале
3.3	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	блюда не повторяются разнообразное
3.6	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	вес порции соответствует норме и меню
4. Качество продуктов питания в школах		
4.1	Обнаружена фальсифицированная продукция, продукции непромышленного изготовления	нет
4.2	Нарушение сроков годности продуктов питания	нет
4.3	Нарушение условий хранения продуктов питания	нет

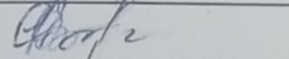
	тствие сопроводительных документов, документов об денке (подтверждении) соответствия продукции (товаров), подтверждающих ее безопасность требованиям документов нормирования (свидетельство о государственной регистрации продукции, декларация о соответствии, сертификат соответствия, ветеринарный документ).	имеется	
4.5	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	соблюдено	
5.	Заполнение раздела «Горячее питание» на официальном сайте школы		
5.1	Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания	заполнено	
5.2	Сведения об организаторе питания	Косецкин А. А. ООО «Гамма»	
5.3	Режим питания обучающихся (график)	имеется	
5.4	Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания	ЗДВР Масанов М.С.	
5.5	Примерное меню	имеется	
5.6	Ежедневное меню (фактическое)	размещено	
5.7	Новостная информация (объявления)	размещено	
5.8	Телефон горячей линии отделов образования РК по вопросам организации питания для школьников:	91-0-69 000 с. Успехи	
6.	Выявленные нарушения:	не выявлено.	

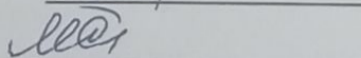
Участвовали в проверке:


1. И.о. руководителя школы Бейсенов З.С.

2. Председатель Попечительского совета Середина Н.Н. 

3. Председатель профсоюзного комитета Исимов Р.М. 

4. Председатель родительского комитета Вдовина С.В. 

5. Заместитель директора по ВР Масакова М.С. 

6. Медицинская сестра школы Юсупова Б.Б. 

7. Зам. по хозяйственной части Вдовин В.А. 