

Школа – лицей №1 отдела образования города Костаная»
Управления образования акимата Костанайской области

ЖУРНАЛ
для отражения
рейдовых проверок
школьной столовой

2022 – 2023 учебный год

Акт №1 от 12.09.2022 г.

по проверке школьной столовой
бракерской комиссией Цель №1.

1. Состав Бракерской комиссии:

1. Медсанова Т.М. - председатель Бракерской комиссии;
2. Сарбасова Г.К. - секретарь комиссии;
3. Мурзахметова Б.У. - член комиссии;
4. Куракина Е.В. - член комиссии;
5. Джафарова З.З. - член комиссии по согласованию.

2. Цель проверки:

1. Проверить на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания;
2. Санитарное состояние пищеблока;
3. Внешний вид сотрудников столовой.

В ходе проверки школьной столовой выявлены следующие:

1. Складские помещения и другие помещения для хранения продуктов питания соответствует норме.

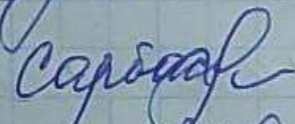
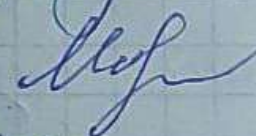
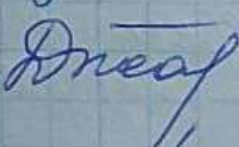
2. Санитарное состояние пищеблока
в удовлетворительном состоянии.

3. Внешний вид сотрудников столовой
соответствует требованиям, каждый
работник имеет комплект закусочной
спецодежды.

3. Выводы и предложения:

В целом по проверке школьной столо-
вой следует признать деятельность
школьной столовой на удовлетвори-
тельный уровень.

Члены комиссии:

1. Абдраманова Г. М. 
2. Сарбасова Г. К. 
3. Мурзакметова Б. У. 
4. Буракина Е. В. 
5. Джарарова З. З. 

Акт №2 от 18.10.2022г.

по проверке школьной столовой
бракератной комиссии ЦСН ИТ.

Состав бракератной комиссии:

1. Абдганова Т.М. - председатель бракератной комиссии;
2. Сарбасова Т.К. - секретарь комиссии;
3. Мурзакметова В.У - член комиссии;
4. Куракина Е.В - член комиссии;
5. Джагарова З.З. - член комиссии по согласованию.

Цель проверки:

1. Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.
2. Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов.
3. Проверка качества используемой посуды.
4. Проверка условий хранения продуктов. Наличие сертификатов качества.

В ходе проверки школьной столовой
выявлены следующие:

1. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии.
2. Правила хранения продуктов имеются. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в школе, родители информируют об ассортименте питания ребенка вводя ежедневное меню. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.
3. Столовая посуда, прибор и тара из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.
4. Специальные помещения и другие помещения для хранения продуктов питания соответствует нормам.

Члены комиссии:

1. Федорова Т. И.
2. Сарбасова Т. Ф.
3. Мурашников Б. У.
4. Куракина Е. В.
5. Дударова А. И.

(Подписи)
Сарбасова
Мурашников
Дударова

Акт № 3 от 14.11.2022г.

по проверке школьной столовой
бракерской комиссией ШР № 1.

Состав бракерской комиссии:

1. Аедганова Г.М. - председатель
бракерской комиссии;
2. Сорбасова Г.К. - секретарь комиссии;
3. Мурзахметова В.У. - член комиссии;
4. Куракина Е.В. - член комиссии;
5. Джафарова Г.Г. - член комиссии
по согласованию.

Цель проверки:

1. Контроль санитарно-гигиенического
состояния пищеблока и режима
температуры хранения продуктов.
2. Контроль организованности в столовой
для детей.
3. Внешний вид сотрудников, а также
оформление с правилами.

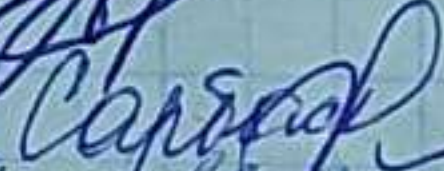
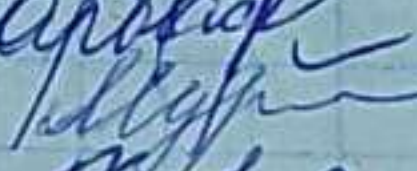
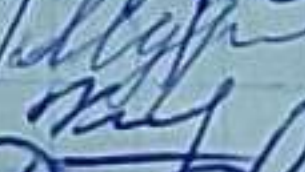
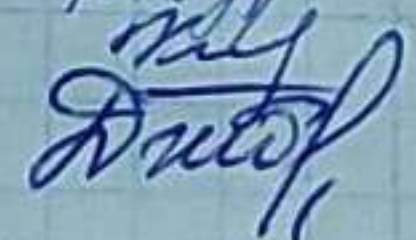
В ходе проверки школьной столовой
выявлены следующие:

1. При посещении пищеблока нарушений
санитарных норм не обнаружено. Посуда

места в отдельном помещении (мечеть)
с применением дезинфицирующих и
моющих средств. Температурный режим
хранения продуктов вылаживается.

2. Для детей организовано посадочные
места, которые соответствуют нормам по
охране труда, правилам ТБ и производствен-
ной санитарии, а также возрастным
особенностям детей. Сервиса столов оста-
лась положительное впечатление.

3. Внешний вид сотрудников столовой соот-
ветствует требованиям, персонал столовой
ознакомлен с правилами ТБ и производствен-
ной санитарии, а также со стандартом
услуги. Предоставление бесплатного и льгот-
ного питания отдельным категориям обучаю-
щихся и воспитанников в общеобразовательных школах.
Члены комиссии:

1. Абдуханова Т.М. 
2. Сарбасова Т.А. 
3. Мурзахметова Б.З. 
4. Куранина Е.В. 
5. Джафарова З.З. 

Акт № 4 от 15.12.2022г.

по проверке школьной столовой
бракерской комиссией МШ № 1.

1. Бедринова Т. М. - председатель Бракерской комиссии;

2. Сардасова Т. К. - секретарь комиссии;

3. Мурзахметова Б. У. - член комиссии;

4. Куракина Е. В. - член комиссии;

5. Фадрадова З. З. - член комиссии по согласованию.

Цель проверки:

1. Ежедневное меню на стенде утвержденой директором школы.

2. Установление санитарных в столовой.

3. Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.

В ходе проверки школьной столовой выявлены следующие:

1. Ежедневно в обеденный зал приглашают утвержденного директором образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд. Все приобретаемые продукты имеют сертификаты

соответств. Восточная пищевая продукция
не осуществляется специализированным
транспортом.

2. Для мытья рук установлены душевые
раковины со смесителями, оборудованные
двигателями для мытья мыла. Везде устано-
влены санитайзеры, для обработки рук.

3. Санитарно-гигиеническое состояние
пищеблока в удовлетворительном состоянии
Имен. помещения:

- | | |
|-----------------------|---|
| 1. Федосанова Т. М. |  |
| 2. Сарбасова Т. В. | Сарбасова |
| 3. Мурзахметова Б. У. | Мур |
| 4. Куракина Е. В. | Кура |
| 5. Жафарова З. З. | Жафар |

Акт № 5 от 17.01.2023г.

по проверке икальной столовой
бракерской комиссией ЦМЯ №1.

1. Федотова Т.М. - председатель бракерской комиссии;
2. Саврасова Т.В. - секретарь комиссии;
3. Музакимова Б.У. - член комиссии;
4. Куракина Е.В. - член комиссии;
5. Отагорова Т.Т. - член комиссии по согласованию.

Цель проверки:

1. Контроль помещений для хранения продуктов.
2. Контроль продукции соответствующий нормам.
3. Ежедневной ценю на стенде.

В ходе проверки икальной столовой
выявлены следующие:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Температурный режим хранения продуктов выполняется. В помещении для хранения продуктов сухо.
2. Членами бракерской комиссии были сняты протп, результаты которых были

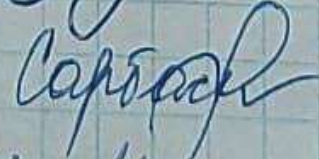
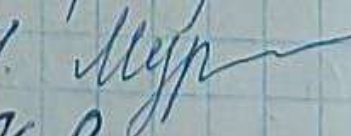
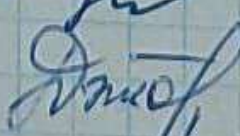
следующими - пища доброкачественная
в пределах норм. Проверенная продукция
соответствует нормам.

3. В меню не допускается повторение блюд
и тех же блюд или кушечных изделий в
один и тот же день и в последующие
2-3 дня. На день проверки 17.01.2023г. согласно
меню было приготовлено следующее:

- 1) Мясные блюда с томатно-сливочным соусом
- 2) Гречка отварная
- 3) Кисель плодово-ягодный
- 4) Хлеб (фрукт бисквитный)

Ваше мнение, что вся приготовлен-
ная пища соответствует нормам питания
и еда доброкачественная.

Члены комиссии:

1. Федосова Т.М. 
2. Сарбасова Т.К. 
3. Мурзахметов Б.У. 
4. Куракина Е.В. 
5. Атафаров А.А. 

Акт № 6 от 15.02.2023г.

по проверке школьной столовой
братерской комиссии ЦШ № 1

1. Федякова Т.М. - председатель братерской комиссии;
2. Сарбасова Т.К. - секретарь комиссии;
3. Мурзахметова Б.У. - член комиссии;
4. Куракина Е.В. - член комиссии;
5. Жафарова А.А. - член комиссии по согласованию.

Цель проверки:

1. Соблюдение норм хранения сырья продукции.
2. Санитарное состояние пищеблока.
3. Проверка качества используемой посуды.

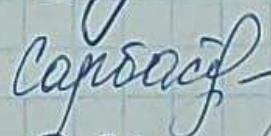
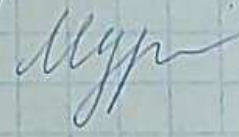
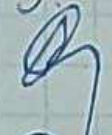
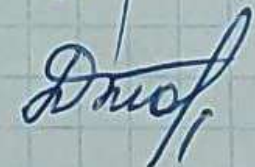
В ходе проверки школьной столовой
выявлены следующие:

1. Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются, обеспечен оптимальной температурной режим хранения продуктов питания.
2. Правила санитарно-эпидемиологическ

кого режима соблюдаются. Вентиляторы, посуда и подсобные помещения в порядке.

3. Столовая посуда, приборы и тарачу материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с санитарными нормативами.

Члены комиссии:

1. Абдраимова Т.М. 
2. Сарбасова Т.Ф. 
3. Мурзахметова Б.У. 
4. Куракина Е.В. 
5. Джафарова Т.Т. 

В документе пронумеровано и прошнуровано

(24) *двадцать четыре* страниц

Директор ШЛ №1 *Шарипова С.С.*

