

**Акт  
обследования школьной столовой СШЛ №27  
бракеражной комиссией**

от 28.02.2024 г.

Членами бракеражной комиссии согласно плану работы была произведена проверка школьной столовой.

Комиссией осмотрены помещения для хранения готовой и сырой продукции, проверены исправность холодильного и технологического оборудования, наличие медицинских документов сотрудников, наличие бракеражного журнала, достаточного количества рабочей одежды сотрудников. Достаточность посуды для питания школьников.

В ходе проверки выявлено:

1. Все складские, подсобные помещения, пищеблок находятся в удовлетворительном состоянии.
2. Холодильное и технологическое оборудование в исправном состоянии.
3. Медицинский осмотр сотрудниками пищеблока пройден в полном объеме.
4. Вся необходимая документация и журналы в наличии.
5. Персонал обеспечен спецодеждой полностью.

Члены комиссии:



Амергалиева А.Г.  
Назырова Е.И.  
Мухамбетьярова А.Е.  
Сафина Ю.Х.  
Шляхтурова И.В.

Акт  
проверки комиссии по питанию учащихся  
СШЛ №27

От 28.02.2024 г.

Комиссия в составе: Амергалиева А.Г., Назыровой Е.И., Мухамбетьярова А.Е, Сафиной Ю.Х., Шляхтуровой И.В. провели проверку питания учащихся.

В меню для учащихся входили следующие блюда: котлеты из говядины с соусом, гречка припущенная, компот из сухофруктов и хлеб.


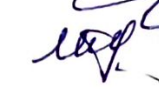



**Состав:**

1. Мясо говядина, лук, масло растительное, хлеб пшеничный, яйцо (меланж) мука, томат паста, морковь.
2. крупа гречневая, масло сливочное, соль, молоко.
3. сухофрукты, сахар, вода питьевая
4. Хлеб свежий, мягкий.

**Заключение комиссии:**

Блюда приготовлены по утвержденной рецептуре и технологии.

**Подписи**

Сафина Ю.Х.   
Мухамбетьяров А.Е.   
Амергалиева А.Г.   
Назырова Е.И.   
Шляхтурова И.В. 

29.02.2024 жылғы

№27 ОМЛ КММ

Комиссия мүшелерінің барлығы – 5 қатысты

**КҮН ТӘРТІБІ:**

1. Мектеп асханасында сатылатын өнімнің сапасын бақылау нәтижелері.
2. Мектеп асханасының дайын өнімін өндіру процесінің барлық кезеңдерінде талаптарды сақтау.
3. Азық-түлікті сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттары.

**ОТЫРЫС БАРЫСЫ:**

Бірінші мәселе бойынша -А.Г. Амергалиева, ТЖ жөніндегі директордың орынбасары, бракераж комиссиясы төрағасының орынбасары, дайын тағамды бракераждау (сынама алу), ыдыс-аяқтарды дайындаудың технологиялық әдістерін орындалуы туралы ақпаратпен тыңдалды. Ол органолептикалық көрсеткіштер бойынша (сыртқы түрі, түсі, иісі, дәмі, консистенциясы, қаттылығы, шырындылығы, тағамның шығымдылығы, тағамның қызмет ету температурасы) сатылатын пісірілген тағамдардың сапасын күн сайын бағалау жүргізілетінін хабарлады.

Екінші мәселе бойынша Е.И.Назырова мектеп медбикесі, күн сайын мектеп асханасының дайын өнімін өндіру процесінің тескеретіндігін; келген өнімдерді қабылдап алу туралы журналдардың қадағалаатыны туралы айтып өтті. Ол шикізатты технологиялық төсеу, технологиялық процесті жүргізу (температура мен уақыт), термиялық өңдеу процесінің реттілігі нормалар мен талаптарға сәйкес келетінін хабарлады.

Ол мектеп асханасында азық-түлік сақтауға қойылатын санитарлық-гигиеналық талаптар сақталатынын айтты.

Шешім:

1. Бракераж комиссиясының мүшелері тағамдардың сапасын бағалауды дайын өнімнің бракераж журналына үнемі енгізуді жалғастыра береді.
2. Асханада азық-түлікті сақтаудың санитарлық-гигиеналық шарттары талаптарға сәйкес келеді.
3. Асхананың ішкі тазалық жұмыстары талаптарға сәйкес келеді.

Комиссия төрағасы ДТЖО



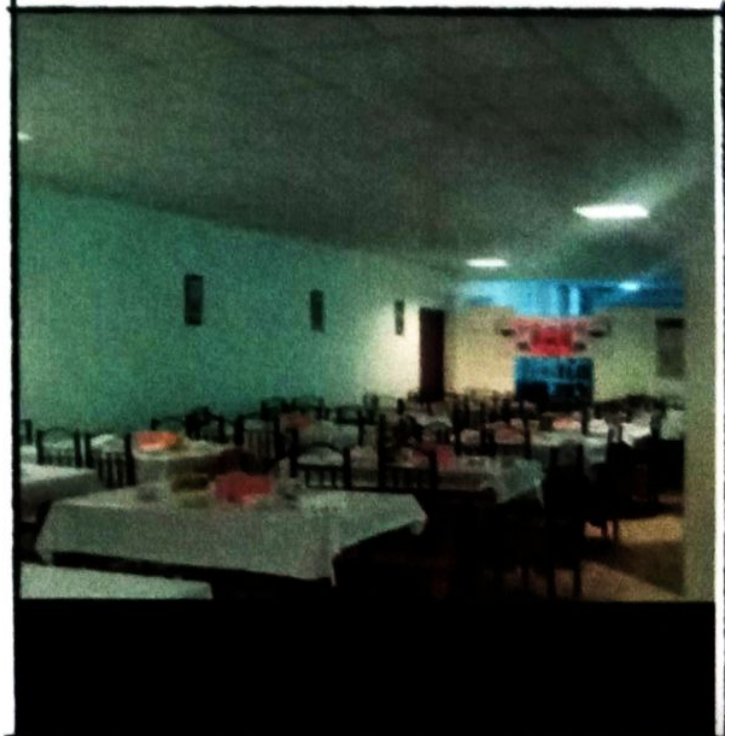
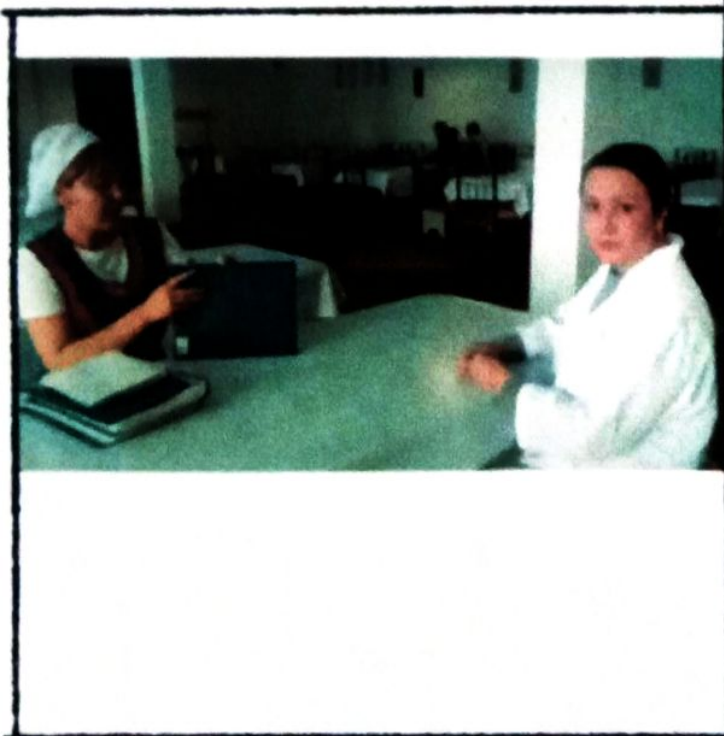
А.Г.Амергалиева

Хатшы : әлеуметтік педагог



А. Е.Мухамбетбаярова

SO



CUTE