

АКТ

От 01 февраля 2024 года.

Бракеражной комиссией была проведена проверка норм школьного питания. Анализ меню. Накопительная. Правила мытья посуды, оборудования и инвентаря.

Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».

В школе составляется перспективное сезонное двухнедельное меню.

Диетсестрой ведется ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 10 дней и за месяц. В накопительную ведомость вписывают наименование продуктов и их количество, которое было израсходовано на питание одного ребенка в течении 10 дней. Затем рассчитывают среднее за 1 день, и полученные данные сопоставляют с официальными нормами питания. В первую очередь анализируют использование в рационе мяса, молока, творога, растительного масла. Данные, полученные при анализе, позволяют внести соответствующие коррективы в питание детей в следующую десятидневку.

Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в 2-7 календарных дней.

Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню.

Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. Мойки для мытья посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2х секционных мойках, столовой посуды - в 3х секционных мойках. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола, столовую посуду – в шкафах или на решетках. Столовые приборы хранят ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Генеральную уборку проводят один раз в неделю (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям. Работниками столовой соблюдаются все рекомендации по нормам питания, правилам мытья посуды, оборудования и инвентаря.

Председателя комиссии



Насонов М.М.

	Адамова А.С.
	Тезекпаева А.Д.
	Еремина А.Н.
	Максюта Н.Ф.
	Белоус Е.Ю.
	Дюсенова А