

АКТ № 3

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 16.10.2024

Школа ШГ № 2 им. Т. Каирбекова

Комиссия в составе:

Наширова С.М. Мухоморова К.Б. Мухоморова И.С.
Исмаилова А.И. Мусаева С.К.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	+	
Соблюдение графика работы столовой	+	
График питания учащихся	+	
Утвержденный прайс на свободное меню	+	
Данные о поставщике питания	+	
Питьевой режим	+	
Качество готовой продукции	+	
Наличии контрольного блюда	+	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	+	
Соответствие технологической карте	+	
Контрольное взвешивание 10 порций	2140 гр 10 порц	214 гр
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	+	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	+	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	+	
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	удовлет	
Витаминизация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	100 мест	
количество раковин для мытья рук	одна	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	удовлетв	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	удовлетв	
Сертификаты на посуду	+	
наличие 3 комплектов посуды	+	
санитарное состояние столовой	удовлетв	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	+	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	нет	
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства	+	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	+	
Сроки хранения моющих средств	+	

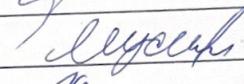
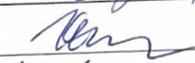
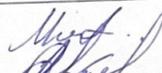
Сертификаты на моющие средства	+	
Емкости для сбора пищевых отходов	+	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	+	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	+	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра на складе/температурный режим	+	
Санитарное состояние складов	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие снеговой шубы	нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Условия хранения суточных проб (утешней и послеобеденной)	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетво	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	-	
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	

Санитарное состояние	удовлет нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	Э	
Условия хранения яиц		
Емкость для мытья яиц		
Средство для мытья яиц		
Бактерицидная лампа		
Буфет		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	удовлет нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	+	
Технологические карты	+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизации»	+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за октябрь месяц 2024 г	+	
Журнал генеральных уборок	+	
Журнал температурного режима холодильников	+	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	+	
Шкаф для верхней одежды	+	
Шкаф для спец одежды	нет	
Душевая комната		
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	облиц	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	удовлет в.	
Итого		

В результате проверки установлено:

Санитарно-гигиенические нормы удовлетворительные.
Документы, журналы, сертификаты на продукты соответствуют
всех нормам. Блюда по органолептическим нормам.

Подписи комиссии :

1. Абдураманова Р. Б. 
2. Мусина Ч. Э. 
3. Исмаилова А. А. 
4. Мусаева Р. Б. 
5. Ташмиева Д. А. 

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведро, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски

Посуда

Холодильники

Температурный режим

холодильники

Склады

Цеха



Протокол 3
заседания бракеражной комиссии
ГКП на ПХВ «Школа-гимназия №2 имени Г.Кайырбекова»

от 16.10.2024 г.

Присутствовало: 7

Повестка дня

1. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

2. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступила Наширова С.М. зачитала отчет по результатам рейда комиссии Комиссией отмечено, что на время проверки:

1. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
2. Имеются документы на пищеблоке:
 - меню;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
3. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
4. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
5. Имеется один умывальник для мытья рук.
6. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
7. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающихся школьной столовой.
2. Корректировать по мере необходимости список детей льготной категории.

1. Алексеева Р.Б. *[Signature]*
2. Мусина У.С. *[Signature]*
3. Иселемова А.С. *[Signature]*
4. Мусаева С.Ф. *[Signature]*
5. Трашмова А.А. *[Signature]*
6. Мунусова Т.Р. *[Signature]*

