

Акт проверки столовой

Дата 13.10.2021

№ 3

Организация образования КГУ от №14, Кошкету

Поставщик услуги (при наличии) ООП Шабанд

Комиссия в составе:

Тарпи Е.Р., Кошмова Ф.К., Кошмова Р.Д.,
Султанова Р.С., Шабандова Р.Х., Каболовский О.Б.,
Абдыжаппаев А.К., Муратов Е.К.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
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)		f		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		f		
Состояние мебели		f		
Средства для обработки столов		f		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		f		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		f		
Санитарное состояние столовой		f		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		f		
Состояние помещений пищеблока				
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		f		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		f		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		f		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		f		

Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		f		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		f		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		f		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		f		
Наличие графика уборки		f		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		f		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		f		
Соблюдение товарного соседства		f		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		f		
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		f		
Санитарное состояние складов		f		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		f		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования	нарко	f		
Наличие термометров		f		
Соблюдение товарного соседства		f		

Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		f		
Санитарное состояние холодильного оборудования		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		f		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		f		
Санитарное состояние		f		

Наличие запрещенных продуктов		f		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		f		
Исправность и состояние электрооборудования		f		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		f		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		f		
Санитарное состояние		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		f		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		f		
Условия хранения яиц		f		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		f		
Средство для мытья яиц		f		
Наличие бактерицидной лампы		f		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		f		
Наличие ценников		f		
Соблюдение условий хранения		f		
Соблюдение условий и сроков реализации		f		
Санитарное состояние		f		

Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов	f			
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания	f			
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт	f			
Сертификаты, декларации о соответствии	f			
Срок реализации поступившей продукции	f			
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам	f			
Технологические карты приготовления блюд	f			
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	f			
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	f			
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения	f			
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм	f			
Журнал проведения генеральных уборок	f			
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды	f			
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников	f			
Наличие шкафа для хранения специальной одежды	f			
Душная комната, санузел	f			

Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого		+		

В результате проверки установлено: *состояние нормальное*
уборочный инвентарь маркирован
защитными чехлами.

Подписи комиссии:

Татин Е.Г. _____

Касымова Ф.К. _____

Алимова Р.Д. _____

Сулейменова Ф.С. _____

Шабанова Г.Х. _____

Кизатова Г.К. _____

Мустафин К.К. _____

Касымбекова О.Б. _____

Абитаева А.К. _____

Поставщик (при организации питания поставщиком услуг) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен _____
(подпись)

13.10.2021 г.

Заседания бракеражной комиссии по проверке столовой на 2021-2022 учебный год по ООШ № 14 г.Кокшетау.

Присутствовали:

Директор школы №14 Татин Е. Г. - Председатель комиссии

Завуч по восп.части Касымбекова Ф.К.

Соц.педагог - Сулейменова Ф.С.

Медработник - Алимова Р.Д.

Зам.по АХЧ- Мустафин К.К.

Заведующий столовой – Шабанова Г.Х.

Члены родительского комитета Касымбекова О.Б.

Члены родительского комитета Абитаева А.К.

Повестка дня

Проверка школьной столовой.

Основные показатели соответствуют нормам. Замечаний нет.

Решение:

Замечаний нет.

Директор школы, председатель комиссии Татин Е. Г. _____
Завуч по восп.части Касымбекова Ф.К. _____
Соц.педагог - Сулейменова Ф.С. _____
Медработник - Алимова Р.Д. _____
Зам.по АХЧ- Мустафин К.К. _____
Заведующий столовой – Шабанова Г.Х. _____
Члены родительского комитета Касымбекова О.Б. _____
Члены родительского комитета Абитаева А.К. _____

