

Акт проверки столовой

Дата 19.09.22

№ 1

Организация образования ООО "МЧ" "Каштан"

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Медведь"

Комиссия в составе:

Мухоморова Ж.К., Нурмаманова А.Е., Мухоморова К.К.,  
Авдеева Р.Д., Шабалина Г.Х., Смирнова Ю.С.,  
Мухоморова Г.Г., Шабалина А.Х., Ури А.В., Смирнова Ж.С.

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		+		
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		+		
Состояние разноса (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Наличие и использование запрещенных блюд и продуктов		+		

**Организация приема пищи**

Количество посадочных мест		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		

**Состояние помещений пищеблока**

Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировки моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		



Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		f		
Наличие графика уборки		+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		f		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Хранение овощей в ящиках, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		f		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
<b>Холодильники</b>				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		f		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		



<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Хлебный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба		+		
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие запрещенных продуктов		+		
<b>Варочный цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		



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		
<b>Хранение и использование яиц</b>				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		f		
Условия хранения яиц		f		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		f		
<b>Буфет</b>				
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		
<b>Документы</b>				
Договора с поставщиками продуктов питания		f		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		f		
Сертификаты, декларации о соответствии		f		



Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Брикеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
<b>Бытовая комната</b>				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		
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:

*Коррижировано, не выявлено  
не соответствующих нормам.  
Удалены тараканы и мушкетеры и чл. 100*

Подписи комиссии:

- Жусупбекова Ж.К. \_\_\_\_\_
- Нурмиканова А.Е. \_\_\_\_\_
- Судейменов Ф.С. \_\_\_\_\_
- Алимова Р.Д. \_\_\_\_\_
- Шабанова Г.Х. \_\_\_\_\_
- Кизатова Г.К. \_\_\_\_\_
- Мустафин К.К. \_\_\_\_\_
- Тошев А.В. \_\_\_\_\_
- Орлашова Ж.С. \_\_\_\_\_

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен (подпись) \_\_\_\_\_



Протокол № 1

19.09.2022 г.

Бракерской комиссии по проверке столовой на 2022-2023 учебный год по ООШ № 14 г.Кокшетау.

Присутствовали:

Директор школы №14 Жусупбекова Ж.К. - Председатель комиссии

Зам. ВР Нурмаканова А.Е.

Зам. АХЧ Мустафин К.К.

Медработник - Алимова Р.Д.

Заведующий столовой - Шабанова Г.Х.

Соц.педагог Сулейменова Ф.С.

Председатель поп.совета Кизатова Г.Т.

Члены родительского комитета Токмаганбетова А.Х.

Узен А.В.

Оразалина Ж.С.

Повестка дня

Проверка столовой. Улучшение питания  
и соблюдение санитарно-гигиенических норм.

Решение:

Защитить иб. Зерно на территории  
района столовой

Директор школы,  
председатель комиссии Жусупбекова Ж.К. Ж.К.  
Зам. ВР Нурмаканова А.Е. А.Е.  
Зам. АХЧ Мустафин К.К. К.К.  
Медработник - Алимова Р.Д. Р.Д.  
Заведующий столовой - Шабанова Г.Х. Г.Х.  
Соц.педагог Сулейменова Ф.С. Ф.С.  
Председатель поп.совета Кизатова Г.Т. Г.Т.  
Члены родительского комитета Токмаганбетова А.Х. А.Х.  
Узен А.В. А.В.  
Оразалина Ж.С. Ж.С.