

Акт проверки столовой

Дата 14.12.2021

№ 8

Организация образования ООШ №14 г. Коммунар.

Поставщик услуги (при наличии) ООП "Шадалева Г.Х."

Комиссия в составе:

Мукутбаева Н.К.,

Мусарфиш Н.В.,

Абдылова Р.Д.,

Шадалева Г.Х.

Насоимова Ф.К.
Султамбетова Ф.С.
Абдылова А.К.,
Касымбекова О.Б.

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

Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		f		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		f		
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		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		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение правил хранения моющих средств		f		
Наличие емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		f		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		

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

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		
Мушный 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		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		+		
Условия хранения яиц		+		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		

Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный 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		X		
Бытовая комната				
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:

*Все комнатными собаками норма.
Учреждение / помещения имеют замоченные вх.*

Подписи комиссии:

Жусупбекова Ж.К. *Ж.К.*

Касымова Ф.К. *Ф.К.*

Сулейменова Ф.С. *Ф.С.*

Алимова Р.Д. *Р.Д.*

Шабанова Г.Х. *Г.Х.*

Кизатова Г.К. *Г.К.*

Мустафин К.К. *К.К.*

Касымбекова О.Б. *О.Б.*

Абитаева А.К. *А.К.*

Мурзагельдина Д.Е. *Д.Е.*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования) ознакомлен *[подпись]*
(подпись)

Протокол № 9

14.12.2021 г.

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

Присутствовали:

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

Завуч по восп.части Касымова Ф.К.

Зам.по АХЧ- Мустафин К.К.

Соц.педагог - Сулейменова Ф.С.

Медработник - Алимова Р.Д.

Заведующий столовой – Шабанова Г.Х.

Члены родительского комитета Касымбекова О.Б.

Члены родительского комитета Абиатаева А.К.

Члены родительского комитета Мурзагельдина Д.Е.

Повестка дня

Проверка качества пищи

Решение:

*Все показатели соответствуют нормам
гигиены и санитарии. Проверку можно считать
подтверждающей все требования.*

Директор школы,

председатель комиссии Жусупбекова Ж.К. *Ж.К.*

Завуч по восп.части Касымова Ф.К. *Ф.К.*

Зам.по АХЧ- Мустафин К.К. *К.К.*

Соц.педагог - Сулейменова Ф.С. *Ф.С.*

Медработник - Алимова Р.Д. *Р.Д.*

Заведующий столовой – Шабанова Г.Х. *Г.Х.*

Члены родительского комитета Касымбекова О.Б. *О.Б.*

Члены родительского комитета Абиатаева А.К. *А.К.*

Члены родительского комитета Мурзагельдина Д.Е. *Д.Е.*