

### Акт проверки столовой

Дата 29.12.2021

№ 9

Организация образования КГУЗ "ООИМ Р/У"

Поставщик услуги (при наличии) ИП "Шабалинов Т.Х."

Комиссия в составе:

Мухометова Н.К., Калашова Р.Х., Мустафин К.К.,  
Султанова Р.С., Кушмова Р.Р., Акипов Р.К.,  
Уайшилова С.Б., Шабалинов Т.Х.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		f		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		f		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		f		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		f		
Организация пищевого режима		+		
Качество готовой продукции		f		
Наличие контрольного блюда		f		
Органолептические свойства приготовленной продукции		f		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		f		
Состояние разносбы (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		+		
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 маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатывается и кто ответственный)		+		

Соблюдение точности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
<b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>				
<b>Склады</b>				
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		-		
<b>Холодильники</b>				
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		-		

<b>Мясной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Овощной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использования запрещенных блюд и продуктов		+		
<b>Мучной цех</b>				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использования 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		+		
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		+		
<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		+		
<b>Итого</b>		-		

В результате проверки установлено:

*Все объекты соответствуют нормам.  
Удобно проветривать комиссией замечаний нет.*

Подписи комиссии:

Жусупбекова Ж.К. *[подпись]*  
Касымова Ф.К. *[подпись]*  
Супейменова Ф.С. *[подпись]*  
Алимова Р.Д. *[подпись]*  
Шабанова Г.Х. *[подпись]*  
Кизатова Г.К. *[подпись]*  
Мустафин К.К. *[подпись]*  
Касымбекова О.Б. *[подпись]*  
Абитаева А.К. *[подпись]*  
Мурзагельдина Д.Е. *[подпись]*

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

Протокол № 10

29.12.2021 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 Абитаева А.К.

Члены родительского комитета Мурзагельдина Д.Е.

Повестка дня

Проверка санитарной столовой,  
правильности проверки по параметрам, согласно  
договора бракеражной комиссии.

Решение:

Все попарками соответствует нормам  
санитарии и безопасности. Провести и организовать  
технический контроль и контроль по правилам.

Директор школы,

председатель комиссии Жусупбекова Ж.К.

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 Абитаева А.К.

Члены родительского комитета Мурзагельдина Д.Е. -