

Акт проверки столовой

Дата 07.02.2022

№ 70

Организация образования ООИМ, п. 14, г. Коммунарка

Поставщик услуги (при наличии) ИП Шабалина

Комиссия в составе: Гусарькова, М.К., Козырева, С.Р.,
Сидорова, Ф.В., Тимина, Р.Д., Шабалина, Т.Х.,
Мухоморова, К.К., Калмышова, О.В., Акулева, А.К.,
Шуржаковская, Д.Е.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуетея	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 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 маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкостей 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				
Наличие графика уборки		f		
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 ёмкостях 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		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Хлебный цех				
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		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		

Наличие заземления, наличие резиновых ковров		+		
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		+		
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:

*В результате проверки столовой, кухни и кабинета
выявлено все параметры санитарной гигиены*

Подписи комиссии:

Жусупбекова Ж.К. *Ж.К.*
Касимова Ф.К. *Ф.К.*
Сулейменова Ф.С. *Ф.С.*
Алимова Р.Д. *Р.Д.*
Шабанова Г.Х. *Г.Х.*
Кизатова Г.К.
Мустафин К.К. *К.К.*
Касымбскова 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) *[Signature]*

Протокол № 11

01.02.2022 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 школьной столовой,
замечаний нет.*

Решение:

*Замечаний нет.
Сотрудниками столовой выявлено много
приобретенных без чеков*

Директор школы,

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

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

Зам.по АХЧ- Мустафин К.К. *М.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.*

