

Акт проверки столовой

Дата 06.04.2022

№ 14

Организация образования ОУН МЧ "г. Комсомольск"

Поставщик услуги (при наличии) ООО "Младанда"

Комиссия в составе:

Гуртеева И.К., Куряева Т.Т., Артемьева Т.С.
Михайлов К.В., Яковлева Р.В., Яковлева П.И.,
Ковалева О.В.

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		+		
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 обрабатываются и кто ответственный)		+		

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, гидрометра 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 использование запрещенных блюд и продуктов		отсут.		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		f		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		f		
Санитарное состояние холодильного оборудования		f		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		отсут.		

Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		запрещено		
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		запрещено		
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		запрещено		
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		запрещено		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		нужно поставить коврики		
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		обсуждено		
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность		f		
Условия хранения яиц		f		
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц		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		обсуждено		
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		+		
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		+		
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		
Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		f		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		f		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		f		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		f		

Наличие москитной сетки				
Итого				

В результате проверки установлено:

Требуется замена орг. матер. покрытия, в частности
 1. ...
 2. ...
 3. ...
 4. ...
 5. ...
 6. ...

Подписи комиссии:

- Жусупбекова Ж.К. 
- Касьмова Ф.К. 
- Сулсейменова Ф.С. 
- Алимова Р.Д. 
- Шабанова Г.Х. 
- Кизатова Г.К. 
- Мустафин К.К. 
- Касымбекова О.Б. 
- Абитаева А.К. 
- Мурзагельдина Д.Е. 

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

Протокол № 15

06.04.2022 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

Председатель поп.совета Кизатова Г.Т

Зам.по АХЧ- Мустафин К.К.

Соц.педагог - Сулейменова Ф.С.

Медработник - Алимova 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 школьной столовой. Бракеражная комиссия. Выявление нарушений при закупке продуктов питания

Решение:

Заключить контракт на закупку продуктов питания от 12.04.2022г

Директор школы,

председатель комиссии Жусупбекова Ж.К.

председатель поп.совета Кизатова Г.Т.

Зам.по АХЧ- Мустафин К.К.

Соц.педагог - Сулейменова Ф.С.

Медработник - Алимova 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.

