

АКТ № 3.

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 17.10.2022.

Школа - школа №2 им. Т. Касимбекова.

Комиссия в составе :

Исмаилова Д.З., Ахметбекова А.Н., Касиева М.Е., Смаилова А.Т., Тулдинова А.В.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	+	
Соблюдение графика работы столовой	—	
График питания учащихся	+	
Утвержденный прайс на свободное меню	+	
Данные о поставщике питания	—	
Питьевой режим	+	
Качество готовой продукции		
Наличие контрольного блюда	+	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	+	
Соответствие технологической карте		
Контрольное взвешивание 10 порций <i>5 порций</i>	—	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	—	—
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	—	—
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	—	—
Состояние разносов (запрещено использование влажных)	—	
Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	100	
количество раковин для мытья рук	+	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	удов.	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора) <i>исп.</i>		
Состояние посуды	+	
Сертификаты на посуду		
наличие 3 комплектов посуды		
санитарное состояние столовой	удов.	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	не маркир.	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	—	
Наличие правил мытья посуды	—	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства	опер.р.	

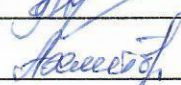
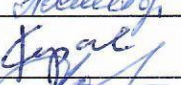
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)		
Сроки хранения моющих средств	+	
Сертификаты на моющие средства		
Емкости для сбора пищевых отходов		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	нет.	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	Фасинг	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	+	
Товарное соседство	временно. (не маркируются)	
Сроки годности на продуктах	+	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра на складе/температурный режим		
Санитарное состояние складов	сделано убрано (убрали снег)	
Наличие запрещенных продуктов	спец. инж.	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	убрано со склада	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет.	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	

Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	+	
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	—	
Условия хранения яиц	—	
Емкость для мытья яиц	—	
Средство для мытья яиц	—	
Бактерицидная лампа	—	
Буфет		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	услов.	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции	+	
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	+	
Технологические карты	нет	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизации»	+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г	+	
Журнал генеральных уборок	+	
Журнал температурного режима холодильников	+	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	—	
Шкаф для верхней одежды	+	
Шкаф для спец одежды	+	
Душевая комната		
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	+	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	+	
Итого		

В результате проверки установлено:

меню соответствует перечню
меню меню, которое вводится.
соответствует 15 порциям. меню с учетом 800г.
нет технологических карт.
— на складе органи. (не прошедшее)
— не маркирован бак для отходов,
для замачивания. В бак сержант-
Ахатов закончился на свой счет,
нет данных в представлении.
Отправить замачивание до 24.10.2022.

Подписи комиссии:

Исмаилова Г.З. 
Ахмедов А.Н. 
Карасев М.Е. 
Смаилов А.Т. 
Тумбаева А.В. 

Ознакомлена: Закирова 

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведро, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски

Посуда

Холодильники

Температурный режим

холодильники

Склады

Цеха