

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 06.10.2023 годШкола ШГ № 2 им. Г.КайырбековаКомиссия в составе : Абдулманова Б.А., Искаков Б.М.,
Керасаева И.Е., Мусаева С.К. Қасымжанқызы Л.,
Бекмуратова Г.М.

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	10 порц - 1820 - 182 гр одна порц	
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)	удовлетвор	
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	1	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	удовлетв	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	удовлетв	
Сертификаты на посуду	+	
наличие 3 комплектов посуды	+	
санитарное состояние столовой	удовлетв	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	+	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	нет	
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства	+	

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	+	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	+	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра на складе/температурный режим	+	
Санитарное состояние складов	удовлетв нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	удовлетв нет	
Наличие снеговой шубы	нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Условия хранения суточных проб (утрешней и послеобеденной)	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	

Состояние электрооборудования	удовлетв	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик		
Состояние вытяжки	удовлетв	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	Z	
Условия хранения яиц		
Емкость для мытья яиц		
Средство для мытья яиц		
Бактерицидная лампа		
Буфет		
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	удовлетв	
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции		
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам	+	
Технологические карты	+	
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 2023 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	нет	
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	общий	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, акуратность)	удовлетв	
Итого		

В результате проверки установлено:

Санитарно-техническое состояние буфета удовлетворительно, изделия из буфета более продезинфицированы.
Замечаний нет.

Подписи комиссии: Абдулманова Б.А. [подпись]

Исмаков Б.М. [подпись]

Карасаева М.Е. [подпись]

Бекмуратова Т.М. [подпись]

Мусаева С.Ж. [подпись]

Усманов Л. [подпись]

Протокол: Санитарно-к.к. [подпись]

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведро, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски

Посуда

Холодильники

Температурный режим

холодильники

Склады

Цеха