

АКТ № 11

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 07.02.2024

Школа ШГ №2 им. Г.Кайырбекова

Комиссия в составе: Абдулманова Б.А., Мусаева С.К.,
Исхаков Б.М., Карасаева Н.Е., Сейткашева Г.О.,
Исмаилова Г.З., Токмабергенова Д., Рабакова О.А.

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	2140 гр - 10 порц - 214 гр	
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо	+	
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо	+	
Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)	+	
Состояние разнасов (запрещено использование влажных)	удовлетв	
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 мест	
количество раковин для мытья рук	одна	
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 протомоечной 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	удовлетв нет	
Санитарное состояние складов		
Наличие запрещенных продуктов		
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	удовлетв	
Санитарное состояние		
Наличие снеговой шубы	нет	
Наличие запрещенных продуктов		
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	удовлетв	
Санитарное состояние	нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	удовлетв	
Санитарное состояние	нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	удовлетв	
Санитарное состояние	нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	

Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик		
Состояние вытяжки	удовлетв +	
Наличие графика уборки		
Санитарное состояние	удовлетв нет	
Наличие запрещенных продуктов		
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	удовлетв нет	
Наличие запрещенных продуктов		
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 <u>сентябрь</u> месяц <u>2024</u> г	+	
Журнал генеральных уборок	+	
Журнал температурного режима холодильников	+	
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды	+	
Шкаф для верхней одежды	+	
Шкаф для спец одежды	нет	
Душевая комната		
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)	общий	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	удовлетв	
Итого		

В результате проверки установлено:

Блюда приготовлены в соответствии с нормами,
контрольное блюдо выставлено, введенное
Комиссия провела оценку блюд из вкуса, запаха, цвета,
консистенции, сочности.
Ведутся все журналы (температурной, сырой продукции,
температур, режима, холодильного оборудования,
витаминации, здоровья)

Вывод: качество питания соответствует норматив
требованиям

Подписи комиссии:

Абдулмуканов В.А.

Исмаилов В.И.

Сейташева Р.О.

Карасаева И.Е.

Мусаева С.Р.

Рыбакова О.А.

Моктабергенова Ф.И.

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведра, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски

Посуда

Холодильники

Температурный режим

холодильники

Склады

Цеха