

АКТ № 13

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 4.03.2025

Школа ИТ №2 ул. Г. Кудрявцева

Комиссия в составе: Артамова М.П., Арин К.О., Мусина И.Е., Локмашова Р.Б., Намиров С.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	несоответствует
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	+	
Наличии контрольного блюда	+	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции	+	
Соответствие технологической карте	+	
Контрольное взвешивание 10 порций	10 порц - 2510г	
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.	
Витаминизация 3 блюдо: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25гр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
Количества посадочных мест	100	
Количества раковин для мытья рук	+	
Наличие мыло	+	
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 посуды	+	

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		
Хранения сыпучих продуктов (в маркированных емкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра на складе/температурный режим	↓	
Санитарное состояние складов	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие снеговой шубы	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
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	удовлетв	
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	
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.	

Наличие запрещенных продуктов	нет	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	удовлетв.	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	+	
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	З	
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.	
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-витаминизаций»	+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>март</u> месяц <u>2023г</u>	+	
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, аккуратность)	+	
Итого		

В результате проверки установлено:

Замечаний нет.

Санитарно-гигиеническое осст. удовлеств.
 члены комиссии провели пробу,
 изданий из буфета - проблем выявлено
 сертификаты соответствия продуктов в норме
 мед книжки сотрудников в норме

Подписки комиссии:

Носирова С.И. [подпись]
 Мусина Н.Э. [подпись]
 Ахмет Р.О. [подпись]

Маркировка
 Уборочный инвентарь
 Ведро, швабры
 Разделочные столы:
 Ножи
 Разделочные доски:
 Посуда
 Холодильники
 Температурный режим
 Холодильники
 Склады
 Цеха



Протокол № 13
заседания бракеражной комиссии
ГКП на ПХВ «Школа – гимназия №2 имени Г.Кайрбекова»

от 04.03.2025 г.

Присутствовало: 5

Повестка дня:

1. Итоги осуществления питания за 3 четверть
2. Результаты рейда комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
3. Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.

По первому вопросу выступила Наширова С.М. зачитала отчет по результатам рейда комиссии отмечено, что на время проверки:

Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).

Имеются документы на пищеблоке.

- Меню;
- медицинские книжки работников пищеблока;
- технологические карты;
- сертификаты;
- инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
- накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления реализации)

В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.

Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

Имеется один умывальник для мытья рук.

Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.
2. Продолжить вести контроль за работой столовой. Соблюдение четырехнедельного меню, контроль качества поступающих продуктов питания, условий хранения и технологии приготовления блюд.

Наширова С.М. *С.М.*
Мусаева Ч.Э. *Ч.Э.*
Ахметов Р.О. *Р.О.*
Ахметова М.П. *М.П.*
Мокшанова К.Б. *К.Б.*