

АКТ № 14

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 18.03.2024

Школа ШГ №2 им. Т. Калмурбекова

Комиссия в составе: Бодильманова Б.А., Намирова С.М., Испакова Б.М.,
Мурзаева С.К., Бейткалиева Г.О., Цимогина Т.З.,
Тюлабердиева Д., Рабакова В.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	+	
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)	+	
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 мест	
Количества раковин для мытья рук	одна	
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	+	



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:

Барышкы кураттар бар.
 Мектеп асханасының қабырғасында (стенд) арнайы белгіленген мазір бар.
 Комиссия мүшелері дәл тапқы кезінде тазалықты даңғы екенін айтты. Бюджеткерлердің соқтығысуы қауіпсіздікпен, бюджеткерлер бір реттік алмастырып, даңғыта, орналастыра пайдаланады.

Подписки комиссии:

Абдулманова Б.А.
 Исмаилов Б.М.
 Сейталиева Г.О.
 Моргенова Г.Б.
 Запарина

Маркировка
 Уборочный инвентарь
 Ведрошвабры
 Разделочные столы:
 Ножи
 Разделочные доски:
 Посуда
 Холодильники
 Температурный режим
 Холодильники
 Склады
 Цеха



Протокол 14
заседания бракеражной комиссии
ГКП на ПХВ «Школа-гимназия №2 имени Г.Кайырбекова»

от 18.03.2024 г.

Присутствовало: 8

Повестка дня

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

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

1. Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).
2. Имеются документы на пищеблоке:
 - меню;
 - бракеражный журнал готовой продукции;
 - медицинские книжки работников пищеблока;
 - технологические карты;
 - инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
 - накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации).
3. В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.
4. Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.
5. Имеется один умывальник для мытья рук.
6. Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.
7. Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

1. Классным руководителям продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.
2. Корректировать по мере необходимости список детей льготной категории.

Кузьменко Г.

Иванова А.С.

Карипова А.С.

Мокшанова К.Б.

Ефремова Н.А.

Закарина С.

Баранова Н.

Буэр Н.В.

Исмагулова Г.З.

Мусаева С.Қ.