

АКТ № 15

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 08.04.2024

Школа ШГ №2 им. Г. Кайрбекова

Комиссия в составе: Абдулманова Б.А. Намирова С.И.
Исмаилов Б.И. Мокшаев К.Б. Карбасов К.И.

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	+	
Наличие 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)	+	
Витаминация 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	удовл.	
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	удовлетворит. нет	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	удовлетворит. -	
Наличие снеговой шубы	нет	
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	удовлет. 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	удовлет. 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		
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	.	
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв. нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	2	
Условия хранения яиц		
Емкость для мытья яиц		
Средство для мытья яиц		
Бактерицидная лампа		
Буфет	+	
Прайс заверенный печатью	+	
Наличие ценников	+	
Условия хранения	+	
Условия реализации	удовлетв. нет	
Санитарное состояние		
Наличие запрещенных продуктов		
Документы	+	
Санитарное книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия	+	
Срок реализации поступившей продукции		
Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам	+	
	+	
Технологические карты	+	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	+	
Журнал «С-витаминизаций»	+	
Журнал органолептической оценки качество блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <i>снур</i> месяц <i>2024</i>	+	
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)	удовлетв.	
Итого		

В результате проверки установлено:

Барную кухню таралмақ сай.
Мектеп асханасында нұрдімік бекітілген меню
сәт 08.04.2024. Асхананың дәріс саты кезінде
санитариялардың болуы.
нұрдімісдерлер сирт нұрдімі таза таралмақ
сай.

Подписки комиссии:

Абдулманова Т.А. - [Signature]
Исмаилов Б.М. [Signature]
Курбанова К.М. [Signature]
Мехмакова Т.Б. [Signature]
Захарина [Signature]

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведра, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски:

Посуда

Холодильники

Температурный режим

Холодильники

Склады

Цеха

