

АКТ № 1

## ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 10.09.2024Школа ШГ на им. Г. КайрбековаКомиссия в составе: Намирова С.М. Мусина И.Б.

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                                                                                                   | <u>10 порц - 1910 гр</u> |                 |
| Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо                                                                                                     | +                        |                 |
| Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо                                                                                                     | +                        |                 |
| Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)                                                           | +                        |                 |
| Состояние разносков (запрещено использование влажных)                                                                               | <u>удовлетвор.</u>       |                 |
| Витаминизация 3 блюдо: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25гр. на одного ребенка) | +                        |                 |
| <b>Организация приема пищи учащихся</b>                                                                                             |                          |                 |
| Количества посадочных мест                                                                                                          | <u>100</u>               |                 |
| Количества раковин для мытья рук                                                                                                    | <u>одна</u>              |                 |
| Наличие мыло                                                                                                                        | +                        |                 |
| Наличие сушилок                                                                                                                     | +                        |                 |
| Состояние мебели                                                                                                                    | <u>удовлетвор.</u>       |                 |
| Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)                                            | +                        |                 |
| Состояние посуды                                                                                                                    | <u>удовлетв</u>          |                 |
| Сертификаты на посуду                                                                                                               | +                        |                 |
| Наличие 3 комплектов посуды                                                                                                         | +                        |                 |
| Санитарное состояние столовой                                                                                                       | <u>удовлетв</u>          |                 |
| Уборочный инвентарь (Маркировка, отдельное место хранения)                                                                          | +                        |                 |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>                                                                                                |                          |                 |
| Использование посудомоечной машины                                                                                                  | <u>нет</u>               |                 |
| 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). | +       |  |
| <b>Соблюдение условий хранения продуктов</b>                                     |         |  |
| <b>Склады</b>                                                                    |         |  |
| 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                                                     | удовлет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                    | нет     |  |
| <b>Холодильники</b>                                                              |         |  |
| Маркировка                                                                       | +       |  |
| Термометры                                                                       | +       |  |
| Товарное соседство                                                               | +       |  |
| Сроки годности на продуктах                                                      | +       |  |
| Санитарное состояние                                                             | удовлет |  |
| Наличие снеговой шубы                                                            | нет     |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                    | нет     |  |
| Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)                       | +       |  |
| <b>Мясной цех</b>                                                                |         |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                              | +       |  |
| Наличие моющих средств                                                           | +       |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств                                     | +       |  |
| Наличие графика уборки                                                           | +       |  |
| Санитарное состояние                                                             | удовлет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                    | нет     |  |
| <b>Овощной цех</b>                                                               |         |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                              | +       |  |
| Наличие моющих средств                                                           | +       |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств                                     | +       |  |
| Наличие графика уборки                                                           | +       |  |
| Санитарное состояние                                                             | удовлет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                    | нет     |  |
| <b>Мучной цех</b>                                                                |         |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                              | +       |  |
| Наличие моющих средств                                                           | +       |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств                                     | +       |  |
| Наличие графика уборки                                                           | +       |  |
| Санитарное состояние                                                             | удовлет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                    | нет     |  |

|                                                                                                       |         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| <b>Цех горячего</b>                                                                                   |         |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                   | +       |  |
| Состояние электрооборудования                                                                         | удовлет |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков                                                        |         |  |
| Состояние вытяжки                                                                                     | +       |  |
| Наличие графика уборки                                                                                | +       |  |
| Санитарное состояние                                                                                  | удовлет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                                         | нет     |  |
| Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой                                     | +       |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>                                                                   |         |  |
| Условия приемки яиц                                                                                   | 2       |  |
| Условия хранения яиц                                                                                  |         |  |
| Емкость для мытья яиц                                                                                 |         |  |
| Средство для мытья яиц                                                                                |         |  |
| Бактерицидная лампа                                                                                   |         |  |
| <b>Буфет</b>                                                                                          |         |  |
| Прайс заверенный печатью                                                                              | +       |  |
| Наличие ценников                                                                                      | +       |  |
| Условия хранения                                                                                      | +       |  |
| Условия реализации                                                                                    | +       |  |
| Санитарное состояние                                                                                  | удовлет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                                         | нет     |  |
| <b>Документы</b>                                                                                      |         |  |
| Санитарное 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 качество блюд и кулинарных изделий                                    | +       |  |
| Журнал результатов осмотра работников пищеблока                                                       | +       |  |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 10 месяц 09 г 2024                        | +       |  |
| Журнал генеральных уборок                                                                             | +       |  |
| Журнал температурного режима холодильников                                                            | +       |  |
| <b>Бытовая комната</b>                                                                                |         |  |
| 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:

Санитарно - гигиеническое состояние  
удовлет.  
Техни. комиссия провела работу,  
изделий из буфета. Провели взвешивание.  
Замечаний нет.  
Сертификаты соответствия продукции в норме.  
Санитарно - гигиенические нормы в пищеблоке,  
амбуле, буфете соблюдаются. Мед книжки  
сотрудников в норме.

Подписки комиссии:

Бодулянова Ф.А. [подпись]  
Намирова С.И. [подпись]  
Мусаева С.В. [подпись]

Мусеева Ч.Э. [подпись]  
Ахит В.О. [подпись]  
Калимова А.И. [подпись]

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



**Протокол 1**  
**заседания бракеражной комиссии**  
**ГКП на ПХВ «Школа-гимназия №2 имени Г.Кайырбекова»**

от 10.09.2024 г.

Присутствовало: 7

**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 Наннирова 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 обучающихся школьной столовой.
2. Корректировать по мере необходимости список детей льготной категории.

Мусаева И. Э. *[Signature]*  
Мусаева С. К. *[Signature]*  
Исмаилов А. М. *[Signature]*  
Ахмет К. Д. *[Signature]*  
Абдулгизов *[Signature]*  
Жунусова Т. Р. *[Signature]*  
Жусупова А. *[Signature]*