

АКТ № 2  
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 24.09.2024

Школа ШГ №2 им. Г. Кошбекова

Комиссия в составе: Намирова С.М. Мокшанова К.Б.

Мукина И.Е. Исламова А.И. Арп К.О.

Абдураимова Ишмухамедовна Т.Б. Жамшилова А.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 - 200гр |                 |
| 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) | +               |                 |
| <b>Организация приема пищи учащихся</b>                                                                                             |                 |                 |
| Количества посадочных мест                                                                                                          | 100             |                 |
| 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                                                                                                               | удовлетв        |                 |
| Наличие 3 комплектов посуды                                                                                                         | удовлетв        |                 |
| Санитарное состояние столовой                                                                                                       | удовлетв        |                 |
| Уборочный инвентарь (Маркировка, отдельное место хранения)                                                                          | +               |                 |
| <b>Состояние помещений пищеблока</b>                                                                                                |                 |                 |
| 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). |                 |  |
| <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                                                     | удовлетв<br>нет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                    |                 |  |
| <b>Холодильники</b>                                                              |                 |  |
| 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)                       | +               |  |
| <b>Мясной цех</b>                                                                |                 |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                              | +               |  |
| Наличие моющих средств                                                           | +               |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств                                     | +               |  |
| Наличие графика уборки                                                           | +               |  |
| Санитарное состояние                                                             | удовлетв<br>нет |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                    |                 |  |
| <b>Овощной цех</b>                                                               |                 |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                              | +               |  |
| Наличие моющих средств                                                           | +               |  |
| Условия хранения и маркировка моющих средств                                     | +               |  |
| Наличие графика уборки                                                           | +               |  |
| Санитарное состояние                                                             | удовлетв.       |  |
| 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                                                             | удовлетв        |  |

|                                                                                                       |          |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| Наличие запрещенных продуктов                                                                         | нет      |  |
| <b>Цех горячего</b>                                                                                   |          |  |
| Маркировка оборудования и инвентаря                                                                   | +        |  |
| Состояние электрооборудования                                                                         | +        |  |
| Наличие заземления, наличие резиновых ковриков                                                        | +        |  |
| Состояние вытяжки                                                                                     |          |  |
| Наличие графика уборки                                                                                | +        |  |
| Санитарное состояние                                                                                  | удовлетв |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                                         | нет      |  |
| Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой                                     | +        |  |
| <b>Хранение и использование яиц</b>                                                                   |          |  |
| Условия приемки яиц                                                                                   |          |  |
| 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                                                                                  | удовлетв |  |
| Наличие запрещенных продуктов                                                                         | нет      |  |
| <b>Документы</b>                                                                                      |          |  |
| 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 качество блюд и кулинарных изделий                                    | +        |  |
| Журнал результатов осмотра работников пищеблока                                                       | +        |  |
| Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за сентябрь месяц 2024 г                     | +        |  |
| 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                                                                                       | +        |  |
| Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика) | нет      |  |
|                                                                                                       | общий    |  |

|                                                                |  |  |
|----------------------------------------------------------------|--|--|
| Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность) |  |  |
| Итого                                                          |  |  |

В результате проверки установлено:

в столовой санитарно-гигиенические нормы  
соблюдены в пищеблоке, на складе,  
в буфете все в норме.  
Замечания: нет.

Подписки комиссии:

1. Мокшанова К.Б.  Мусина И.Е.   
Ильямов А.И.   
2. Анис К.О.   
3. Абдулгизова 

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведро, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски:

Посуда

Холодильники

Температурный режим

Холодильники

Склады

Цеха



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

от 24.09.2024 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 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. Проба 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.

1. Мокшанова К.Б. *[Signature]*  
2. Мусин У. Е. *[Signature]*  
3. Исмаилов А. У. *[Signature]*  
4. Арин А. О. *[Signature]*  
5. Абулгазиева *[Signature]*  
6. Мукеева Т. Р. *[Signature]*  
7. Ташинов А. А. *[Signature]*

