

АКТ № 4
 ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 23.10.2024

Школа ШГ №2 им. Г.Койсарбекова

Комиссия в составе: Наширова С.М. Мусина И.Э.
Моминшова Р.Б. Ариф К.О. Исламова А.М.
Томиншова А.А. Нуриева Т.Р.

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	2010 гр 10 порц	
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	
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	удовлетв	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	удовлетв	
Сертификаты на посуду	удовлетв	
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, гигрометра 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 нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	удовлетв нет	
Наличие снеговой шубы	нет	
Наличие запрещенных продуктов		
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 нет	
Наличие запрещенных продуктов		
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв нет	
Наличие запрещенных продуктов		
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	+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковров	+	
Состояние вытяжки		
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц		
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	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
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 октябрь месяц 2024г	+	
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)	объект	

Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)		
Итого		

В результате проверки установлено:

Блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешены. Комиссия провела оценку блюд по вкусу, запаху, цвету, сочности. Ведутся все турники (бракеронный, агропродукции, таунер, решина, молодильной, обрешивания, витаминизация, здоровья). Вывод: качество питания соответствует норматив требованиям.

Подписки комиссии:

Мусинен Н.Е. Мур
Иванова А.М. Ито,
Арт К.О. Арт,
Жукова Т.Р. Жукова

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



Протокол № 4
заседания бракеражной комиссии
ГКП на ПХВ «Школа – гимназия №2 имени Г.Кайрбекова»

от 23.10.2024 г.

Присутствовало: 5

Повестка дня:

1. Итоги осуществления питания за 1 четверть
2. Контроль по организации работы на пищеблоке, в столовой, контроль за качеством приготовления пищи.

Ход заседания

По первому вопросу: «Итоги осуществления питания за 1 четверть» слушали – соц.педагога Наширова С.М.

В своем выступлении она отметила, что работа школьной столовой организована согласно санитарно-гигиеническим требованиям. На всех стадиях процесса производства готовой продукции требования соблюдаются. Технологическая закладка сырья, ведение технологического процесса тепловой обработки соответствует нормам и требованиям.

Члены комиссии провели бракераж готовой пищи (снятие пробы), замечаний не было. Ежедневно проводится оценка качества приготовленных блюд (каждой партии), подлежащих реализации по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, выход блюда, температура подачи).

По итогам проверки был заполнен акт, нарушений не выявлено, состояние удовлетворительное.

Выводы и рекомендации:

1. Продолжить вести контроль за работой столовой. Соблюдение четырехнедельного меню, контроль качества поступающих продуктов питания, условий хранения и технологии приготовления блюд.

Мусина И.Е. Мусин

Мокшанова К.Б. Мок

Ариит К.О. Ариит

Исмаилов А.И. Исмаилов

Ташимов А.А. Ташимов

Мурзаев С.Р. Мурзаев

