

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 27.12.2022.

Школа - гимназия № 12 им. Г. Кайрабекова

Комиссия в составе:

Кариева Н.Е., Абдумомунова Б.Д.
Бадмаев А.В., Батырбеков М.А.
Ахметов Д.Н., Смагулов А.Т.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
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	удов.	
Соответствие технологической карте	+	
контрольное взвешивание 10 порций	взвешивание 5 порций - 860г.	
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 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	100.	
количество раковин для мытья рук	1	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	удов.	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды	+	
Сертификаты на посуду	+	
наличие 3 комплектов посуды	-	
санитарное состояние столовой	+	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	не уст.	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	-	
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства	Герми	

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		
Хранение 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	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	+	
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	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	

Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	+	
Состояние вытяжки	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц		} нет
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	нет	
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-витаминизации»	+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за <u>каждый</u> месяц <u>2022г.</u>		
Журнал генеральных уборок	+	
Журнал температурного режима холодильников	+	
Бытовая комната		
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)	+	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	+	
Итого		

В результате проверки установлено:

составили напечатанный ниже-
бланк. Удовлетворительное условие
красивый продукт. Следующая
иссертификат. Там выхаживать для
отходов стирания, краской со-
мнению стирания, условиями по-
стельной шитья подтверждает

Подписи комиссии:

Карасева М. Е. Корал
Абдулманова Д. Е. [подпись]
Бекбаева И. В. [подпись]
Ботыханова М. А. [подпись]
Ахметбекова А. Н. [подпись]
Самунова А. Г. [подпись]

Маркировка

Уборочный инвентарь

Ведро, швабры

Разделочные столы:

Ножи

Разделочные доски

Посуда

Холодильники

Температурный режим

холодильники

Склады

Цеха