

АКТ № 9
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 14.01.2025

Школа школа № 1 им. Г. Кайрбекова

Комиссия в составе: Исмаилов А.Ш. Ибраимова Р.Б.
Мусина И.Б. Арапова М.П. Арип Р.О.

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	+	
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)	+	
Витаминизация 3 блюдо: емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25гр. на одного ребенка)	+	
Организация приема пищи учащихся		
Количества посадочных мест	<u>100 мест</u>	
Количества раковин для мытья рук	<u>одна</u>	
Наличие мыло	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	<u>удовлетв</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>удовлетворит.</u>	
Уборочный инвентарь (Маркировка, отдельное место хранения)	+	
Состояние помещений пищеблока		
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).	+	
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	удов.еств.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	
Санитарное состояние	удов.еств.	
Наличие снеговой шубы		
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	удов.еств.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удов.еств.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удов.еств.	
Наличие запрещенных продуктов	нет	

Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	-	
Состояние вытяжки	удовлетв	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	удовлетв	
Наличие запрещенных продуктов	нет	
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	+	
Санитарное состояние	удовлетв.	
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-витаминизаций»	+	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	+	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	+	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 14 01 месяц 2021г	+	
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)	абсолют	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота)	+	

формы, акуратность)		
Итого		

В результате проверки установлено:

Санитарно-гигиеническое состояние удовлетворительно.

Темп комиссии проблем пробу блюда, изданий из бюджета. Проблем увеличении. замечаний нет.

Сертификаты соответствия продуктов в норме.

Санитарно-гигиенические нормы пищевого сырья в бюджете соблюдаются. Недостатки имеются.

Подписки комиссии:

Исследов. Н.А. Визу
Мокшанова Г.Б. Лусина
Григорьев К.О. Ф.Ф.
Аришова М.П. Анд.
Намиров С.М. РН

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

«Утверждаю»
Директор ШГ №2

Нугуманов С.Б.

Протокол № 9
заседания бракеражной комиссии
ГКП на ПХВ «Школа – гимназия №2 имени Г.Кайрбекова»

от 14.01.2025 г.

Присутствовало: 6

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 отмечено, что на время проверки:

Проверка рациона качества питания осуществляется регулярно, ежедневно, членами бракеражной комиссии (имеются записи в соответствующем журнале).

Имеются документы на пищеблоке.

- Меню;
- контрольное блюда;
- технологические карты;
- сертификаты;
- инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке приготовлении пищи;
- накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления реализации)
- маркировки

В день проверки рацион питания соответствовал утвержденному меню. После приема пищи членами комиссии установлено: качество готовой продукции хорошее, нормы выдержаны.

Санитарное состояние столового помещения и кухни хорошее, соблюдаются требования по дезинфекции и обработке столовой и кухонной посуды.

Имеется один умывальник для мытья рук.

Имеются все документы на поставленную продукцию, сертификаты качества.

Пробы меню (суточные) имеются в нужном количестве.

Выводы и рекомендации:

Классным руководителям продолжать систематический контроль за посещаемостью обучающимися школьной столовой.

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

Наширова С.М. 
Монтирова К.Б. 
Мусина И.З. 
Ариф Р.О. 
Арапова И.И. 
Наширова С.М. 