

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 27.09.2022г.

Время проверки: 10.35

Состав комиссии:

1. Тюкмазова С.Г. зав. директор по ВР
2. Куртимова С.С. - бригадир
3. Рашидова З.Н. - санитар
4. Тремшина С.В. - бригадир по обслуживанию
5. _____

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии
2. Нарушений на пищеблоке не выявлено
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока соблюдается
4. Чистота и целостность столовых приборов соблюдается
5. Заверенное ежедневное меню имеется
6. Суточная проба урастана в количестве 48 часов
7. Вкусовые качества блюд соответствуют нормам.

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Курица тушеная с овощами</u>	<u>70/30</u>	<u>100</u>	<u>(100)</u>
2	<u>Картофель: картофельное пюре</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	<u>(100)</u>
3	<u>Чай зеленый сладкий</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>(200)</u>
4	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>20</u>	<u>22</u>	<u>2</u>
5	<u>Кондитерское изделие (бублик)</u>	<u>70</u>	<u>72</u>	<u>2</u>

8. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции бригадиром Куртимова С.С.
9. Пищеблок обеспечен необходимыми инвентарем, моющими средствами.
10. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется поваром столовой. Продуктов с просроченным сроком не выявлено

Замечания и рекомендации по проверке:

При проверке столовой нарушений не выявлено

Члены комиссии:

Тюкмазова С.Г.
Куртимова С.С.
Рашидова З.Н.
Тремшина С.В.

АКТ № 3

проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 12.10.2022

Время проверки: 12.15

Состав комиссии:

1. Тюхменкина С.С. - зав. школьной столовой
2. Кашкина Т.Н. - бухгалтер
3. Курникова С.С. - фельдшер кабинета
4. Шрамкина С.В. - представитель родительского комитета

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии
2. Нарушений на пищеблоке не выявлено
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока санитарно-гигиенические нормы соблюдаются
4. Чистота и целостность столовых приборов соответствует
5. Заверенное ежедневное меню имеется: 2 недели вперёд
6. Суточная проба проводится в холодильнике 48 часов
7. Вкусовые качества блюд соответствуют

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Блюв из мяса говядины</u>	<u>220</u>	<u>220</u>	<u>-</u>
2	<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>35</u>	<u>40</u>	<u>(+5)</u>
3	<u>Каша гречневая</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>-</u>
4				

8. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует норме

9. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции репродукция шпана и укатывается жиром

10. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется поваром столовой. Продуктов с просроченным сроком не выявлено

11. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: имеется до 12 наименований различной выпечки: вафли с творогом, крекеры, тарталетты с картофельной начинкой в масле, блинчики, вафли с творогом, бублики, ватрушки с мясом, булочки с маком, булочки с изюмом, пирожки со сливочной начинкой.

Члены комиссии:

Тюхменкина С.С.
Курникова С.С.
Кашкина Т.Н.
Шрамкина С.В.

АКТ
по результатам проверки школьной столовой

от 02.09.2022г.

Комиссией по мониторингу за качеством питания в составе: Токмолдина С.С., Фомичевой Е.Н., Нурпеисовой С.С. проведена проверка школьной столовой:

- поставляемые продукты и их качество;
- соблюдение сроков и условий хранения продуктов;
- исправность холодильно-технологического оборудования столовой;
- мониторинг качества готовых блюд.

Проверкой установлено:

Журналы контроля качества готовой пищи и бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья имеются. Сертификаты качества на продукты в наличии. При осмотре пищеблока нарушений санитарных норм не выявлено.

Суточные нормы отобраны, хранятся в холодильнике. Срок хранения 48 часов.

Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике. Сухие продукты хранятся на складе на стеллажах и полках, товарное соседство соблюдается. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению, хранятся соответственно санитарным нормам. Посуда чистая. Запах моющих средств на посуде отсутствует.

Холодильно-технологического оборудования столовой находится в исправном состоянии.

Все сотрудники пищеблока имеют санитарные книжки и допуск к работе.

Сняты пробы с готовой продукции. Вкусовые качества блюд хорошие.

Члены комиссии:

Токмолдина С.С.

Фомичева Е.Н.

Нурпеисова С.С.



АКТ № 5
мониторинга качества питания

Дата 29.11.2017

КГУ «ОШ №4»

ИП «Конакбаева А.Е.»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б.

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н.

Заместитель директора по ВР Браун Д.А.

Фельдшер школы – Нурпеисова С.С.

Представитель попечительского совета: Шаадт В.В., Сулейменова И.И

Член родительского комитета школы: Газизова М.Ж.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Приме- чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		108
Количество раковин для мытья рук		+		6
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		

Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или		+		

Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		Уч. акт от 10.01.17 Рейтинг ИТ.
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		


подписью				
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		f		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизация»		+		не представлено
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		+		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		


Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды		+		
Душевая комната, санузел		+		
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки		+		
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.		+		
Наличие москитной сетки		+		
Итого				

Экземпляр по организации питания
на территории



Подпись комиссии:


Председатель комиссии – Хасенова М.Б. 

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н. 

Заместитель директора по УВР - Браун Д.А. 

Фельдшер школы – Нурпейсова С.С. 

Представители попечительского совета: Шаадт В.В.  Сулейменова И.И. 

Член родительского комитета школы: Газизова М.Ж. 

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и/или ответственный повар (при организации питания организацией образования)

Ознакомлен Семешкина (подпись) 

АКТ № 1
мониторинга качества питания

Дата 21.09.2021

КГУ «ОШ №4»

ИП «Конакбаева А.Е.»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б.

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н.

Заместитель директора по ВР Токмолдин С.С.

Фельдшер школы – Нурпеисова С.С.

Представитель попечительского совета: Шаад В.В., Трошина С.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует	Приме- чание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню		+		
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические свойства приготовленной продукции		+		
Соответствие технологической карте		+		
Контрольное взвешивание 10 порций		+		
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо		+		
Линия раздачи (мармиты) 2 блюдо		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюда				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		108		
Количество раковин для мытья рук		6		
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+		
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)		+		
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»	+			
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения		+		

Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря		+		
Исправность и состояние электрооборудования		+		
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков		+		
Состояние механической вентиляции (вытяжки)		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой		+		
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или		+		


Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства		+		
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		Результат Жеде Результат Т.Т.		
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		
Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах		+		
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гигрометра на складе	-	-	-	
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		


подписью				
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачественность поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»				не про смотр
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микрогравм		+		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		График
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		


Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды			+	
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников			+	
Наличие шкафа для хранения специальной одежды			+	
Душевая комната, санузел			+	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)			+	
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки			+	
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря, маркировки			+	
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.			+	
Наличие москитной сетки				
Итого				


В школьной столовой на момент проверки присутствовали блюда со спецодеждой.
Защитной нет

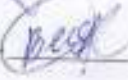
Подпись комиссии:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б. 

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н. 

Заместитель директора по УВР-Токмолдин С.С. 

Фельдшер школы – Нурпеисова С.С. 

Представители попечительского совета: Шаид В.В. 

Трошина С.В. 