



УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ ОШ №4»
Хасенова М.Б.

План работы
комиссии по мониторингу за качеством питания
на 2023 – 2024 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятий	Формат реализации	Периодичность	Ответственные
1	Контроль за соблюдением режима питания, санитарно-гигиеническим состоянием столовой	График питания	Ежедневно	Социальный педагог
2	Проверка соответствия приготовленных блюд согласно утвержденному меню	Сверка блюд по меню	Ежедневно	Медицинский работник школы, социальный педагог
3	Качество приготовления пищи, органолептическая оценка блюд	Снятие проб	Ежедневно	Медицинский работник школы
4	Рейдовая проверка по организации горячего питания, качеством питания: - проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания; - контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; - контроль за сроками реализации продуктов питания; - соблюдение температурного режима хранения продуктов в холодильниках, складах, морозильных камерах.	Акт	Раз в месяц	Члены комиссии
5	Организация просветительской работы по здоровому питанию	Классные часы, родительские собрания	По планам классных руководителей по воспитательной работе	Классные руководители, заместитель директора по ВР
6	Размещение материалов на интернет-ресурсе	Освещение работы	Ежемесячно	Заместитель директора по ВР, социальный педагог



Утверждаю
Директор КГУ «ОШ №4»
Хасенова М.Б.

**План
работы бракеражной комиссии
на 2023-2024 учебный год**

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Организация горячего питания. Утверждение списка членов бракеражной комиссии	Сентябрь	Администрация школы
2.	Контроль за охватом учащихся горячим питанием	Ежедневно	Социальный педагог
3.	Бракераж согласно меню, контроль за качеством приготовленной пищи, органолептическая оценка блюд.	Ежедневно	Фельдшер школы
4.	Контроль за учащимися во время приема пищи	Ежедневно	Администрация школы, дежурные учителя по графику, социальный педагог
5.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием столовой	Ежедневно	Социальный педагог, ответственные за питание
6.	Рейдовые проверки по организации горячего питания, качеству питания: -проверка санитарного состояния столовой, пищеблока, складских помещений, холодильного оборудования; -соблюдение правил хранения, поступающей продукции; -наличие сертификатов на продукты питания; -проверка соответствия готовых блюд ежедневному и перспективному меню; -наличие технологических карт; -проверка качества приготовленной пищи –наличие контрольного блюда; -соответствие выхода блюд по меню-фактическому.	Раз в десять дней	Члены бракеражной комиссии
7.	Классные часы по пропаганде ЗОЖ и здорового питания	По планам классных руководителей	Классные руководители, заместитель директора по ВР
8.	Анкетирование «Школьное питание»	Октябрь, январь	Социальный педагог



Утверждаю
Директор КГУ «ОШ №4»
Хасенова М.Б.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

I. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом на начало учебного года.

1.2 Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом от 17 февраля 2022 года № КР ДСМ -16 к объектам общественного питания, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3 Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

II. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

III. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят

томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий, – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.



Согласовано
 Директор КТУ "ОШ №4"
 Хасенова М.Б.

Утверждаю
 ИП "Конакбаева А.Е."
 Конакбаева А.Е.

Недельное меню (зима-весна)

Дни	Наименование блюд	ВЫХОД, Г		
		6-10 лет	11-14 лет	15-18 лет
1 день	Каша из злаков на молоке	200	200	200
	Чай черный сладкий	200	200	200
	Мед	10	10	10
	Фрукт	150	150	150
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
2 день	Борщ из мяса из мяса говядины	180/60	200/70	220/80
	Кондитерское изделие(домашняя)	70	70	70
	Молоко кипяченое	200	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
3 день	Мясо курицы в сливочном соусе	80	90	100
	Гарнир: картофельное пюре	20	35	40
	Сузбеше	100	100	100
	Чай черный сладкий с лимоном	200	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
	Биточки рыбные	75/50	75/50	100/50
4 день	Гарнир: макароны	100	130	150
	Салат из моркови с чесноком на растительном масле	60	80	100
	Компот из сухофруктов	200	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40
	Голубцы с мясом и рисом	200	200	200
5 день	Сок натуральный фруктовый	200	200	200
	Хлеб ржано-пшеничный	20	35	40



БЕКІТЕМІН
«Көкшетау қаласының №4 ЖОББМ» КММ
директор
М.Б. Хасенова

**Оқушылардың тамақтану кестесі 2023-2024 оқу жылы
График питания учащихся на 2023-2024 учебный год**

I ауысым/I смена

Уақыты/Время	Сынып/Класс
09.35 - 09.50	1 «А» 1 «Ә» 1 «Б» 1 «В» 1 «Г» 2 «Ә»
11.25 -11.40	4 «А» 4 «Б» 4 «В» 4 «Г» 4 «Д» 3 «Ә»

II ауысым/II смена

Уақыты/Время	Сынып/Класс
15.35 – 15.50	2 «А» 2 «Б» 2 «В» 2 «Г» 2 «Д»
16.35 – 16.50	3 «А» 3 «Б» 3 «В» 3 «Г» 3 «Д»



БЕКІТЕМІН
«Көкшетау қаласының № 4 ЖОББМ» КММ
директор

М.Б. Хасенова

**Оқушылардың жалпы білім беру қорынан 2023-2024 оқу жылындағы
тамақтану кестесі
График питания учащихся из фонда всеобуча на 2023-2024 учебный год**

I ауысым/I смена

Уақыты/Время	Сынып/Класс
11.25 -11.40	8 -11 классы, 5 «Ә» 6 «Ә» 7 «Ә»

II ауысым/II смена

Уақыты/Время	Сынып/Класс
15.35 – 15.50	5 – 7 классы



БЕКІТЕМІН
«Көкшетау қаласының № 4 ЖОББМ» КММ
директор

М.Б. Хасенова

Оқушылардың жалпы білім беру қорынан 2023-2024 оқу жылындағы
тамақтану кестесі
График питания учащихся из фонда всеобуча на 2023-2024 учебный год

I ауысым/I смена

Уақыты/Время	Сынып/Класс
11.25 -11.40	8 -11 классы, 5 «Ә» 6 «Ә» 7 «Ә»

II ауысым/II смена

Уақыты/Время	Сынып/Класс
15.35 – 15.50	5 – 7 классы

АКТ №2
по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

25.09.2023г.

Состав комиссии:

Хасенова М.Б.-директор школы
Оспанова А.К.-заместитель директора по ВР
Фомичева Е.Н.-социальный педагог
Нурпеисова С.С.-фельдшер школы
Трошина С.В.- член попечительского совета школы

Проверкой установлено:

1. Документы, удостоверяющие качество, сертификаты соответствия на продукты – в наличии.
2. Соблюдаются условия и сроки хранения продукции. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильнике. Сухие продукты хранятся на складе на стеллажах и полках, товарное соседство соблюдается. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
3. Наличие утвержденного фактического на день и его соответствие цикличному меню имеется и соответствует.

Меню на 25.09.2023г.

Сосиска говяжья духовая с соусом

Гарнир: макароны

Хлеб: пшеничный

Чай с молоком

Вкусовые качества блюд хорошие: макароны сохранили форму, легко отделяются друг от друга, мягкие. Сосиска хорошо проварена, в меру плотная. Объемы на выходе готовых блюд соответствуют объёмам, заявленным в меню. Соблюдается температурный режим.

4. Закладка продуктов производится в соответствии с нормами технологических карт.

5. С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд и хранится 48 часов

6. Бракеражный журнал заполняется фельдшером школы своевременно.

7. Запрещенные продукты в питании детей отсутствуют.

При осмотре пищеблока нарушений санитарных норм 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.

Члены комиссии:

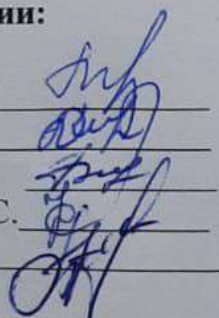
Хасенова М.Б. _____

Оспанова А.К. _____

Фомичева Е.Н. _____

Нурпеисова С.С. _____

Трошина С.В. _____



АКТ № 3

проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 13.10.2013

Время проверки: 10⁰⁰

Состав комиссии:

- 1 Осипова А.К. зам. директора по ВР
- 2 Филиппов Е.Н. - соц. педагог
- 3 Куртимова С.С. - фельдшер школы
- 4 Султанов М.М. - представитель родительского совета

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 каждодневное меню имеется
6. Суточная проба имеется (в шашличку)
7. Меню: 13.10.2013

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<u>Вареники с картошкой</u>	<u>150/5</u>	<u>150/5</u>	
2	<u>Хлеб</u>	<u>20</u>	<u>23</u>	<u>+ 3</u>
3	<u>Йогурт</u>	<u>100</u>	<u>100</u>	
4				

8. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствует

9. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции фельдшером школы Куртимова С.С.

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

Члены комиссии:

Осипова А.К.
Филиппов Е.Н.

АКТ № 4
по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

24.10.2023г.

Бракеражная комиссия в составе: Оспанова А.К., Нурпеисова С.С., Фомичева Е.Н., Сулеменова А.А. провела проверку школьной столовой:

Проверкой установлено:

1. При осмотре пищеблока нарушений санитарных норм не выявлено. В помещении сухо. Температурный режим хранения продуктов выполняется.
2. Холодильно-технологическое оборудование столовой находится в исправном состоянии
3. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.
4. Сертификаты качества на продукты имеются.
5. Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике.
6. Посуда без сколов, в чистом состоянии. Запах моющих средств на посуде отсутствует.
7. Блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены.
8. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.

Журналы контроля качества готовой пищи и бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняются своевременно.

Меню вывешено в обеденный зал, соответствует четырехнедельному (4 неделя, 2-ой день) цикличному меню «Лето-осень».

Меню на 24.10.2023 года

Щи с мясом говядины (капуста, картофель, лук, морковь)

Бурерброд с маслом и сыром

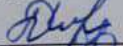
Чай черный сладкий

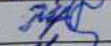
Хлеб пшеничный

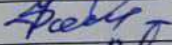
Сняты пробы с готовой продукции. Оценка блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию.


Вкусовые качества блюд хорошие.

Члены комиссии:

Оспанова А.К. 

Нурпеисова С.С. 

Фомичева Е.Н. 

Сулейменова А.А. 

Акт № 5
проверки школьной столовой

Члены бракеражной комиссии в составе:

1. Касенова М.Б. - директор школы
2. Остапова А.К. - зам. директора по ВР
3. Курпешова С.С. - мед. работник школы
4. Симешинова В.И. - член попечительского совета
5. Фалимова З.Н. - социальный педагог

Провели проверку школьной столовой 15.11.2021г.

В ходе проверки установлено следующее:

Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное
Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
Соблюдение графика приема пищи учащимися соблюдается
Наличие заверенного меню имеется
Соответствие меню (дня) соответствует меню дня

Меню:

№	Наименование
1.	<u>Суп жарко из курицы</u>
2.	<u>Хлеб</u>
3.	<u>Сосиска в тесте</u>
4.	<u>Чай гермет. сладкий</u>

Соответствие меню, вкусовые качества соблюдается техника приготовления блюд: суп жарко из курицы - обладает присущим ему вкусом, овощи не переварены, мясо птицы (курица) мягкое; чай умеренно сладкий; сосиска в тесте: тесто пропеченное, сосиска соответствует сертификату.

Наличие сертификата на продукты сертификаты на продукты имеются

Запрещенные изделия, продукция не выявлено

Температурный режим хранения продуктов соблюдается

Состояние холодильного оборудования в исправном состоянии

Состояние посуды, посуда без сколов, в чистом состоянии. Ядох. моющих средств на посуде отсутствует.

Члены комиссии:

1. Касенова М.Б.
2. Остапова А.К.
3. Фалимова З.Н.
4. Симешинова В.И.
5. Курпешова С.С.

АКТ № 6

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

29.11.2023г.

Бракеражной комиссией в составе: Хасеновой М.Б., Оспановой А.К., Фомичевой Е.Н., Нурпеисовой С.С., Сулейменовой И.И. проведена проверка школьной столовой:

Проверкой установлено:

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не выявлено. В помещении сухо, отсутствует посторонний запах. Температурный режим хранения продуктов выполняется.
2. Холодильно-технологическое оборудование столовой находится в исправном состоянии
3. Продукты с просроченными датами не выявлены.
4. Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике.
5. Посуда без сколов, в чистом состоянии. Запах моющих средств на посуде отсутствует.

Бракераж проводится фельдшером ежедневно. Журналы контроля качества готовой пищи и бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняются своевременно. Ежедневное меню вывешено в обеденном зале. Контрольные блюда имеются.

Меню на 29.11.2023 года

Плов из мяса курицы

Хлеб пшеничный

Чай с лимоном

Мед

При дегустации блюд комиссия отметила: мясо птицы мягкое, сочное. Зерна риса отделяются друг от друга, набухшие. Консистенция соответствует норме. Вкусовые качества хорошие.

Члены комиссии:

Хасенова М.Б. _____

Оспанова А.К. _____

Фомичева Е.Н. _____

Нурпеисова С.С. _____

Сулейменова И.И. _____

АКТ № 4
мониторинга качества питания

Дата 07.12.2023

КГУ «ОШ №4»

ИП «Конакбаева А.Е.»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б.

Заместитель директора по ВР – Оспанова А.К.

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н.

Фельдшер школы – Нурпеисова С.С.

Представитель попечительского совета: Сулейменова И.И.

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		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюдо (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		+		120
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		+		

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)		+		Рейсман 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		+		

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		+		

Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или 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		+		не нужен смотреть ↓
Журнал «С-витаминизации»				
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				

07.12.2013г. проверка показала, что было представлено заключение
 Т.И.И. старших классов, т.к. из-за погоревших условий отнес-
 на занятием вст. и т.д. и т.д.
 При проверке замечаний не было выявлено.
Подписи комиссии:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б. М.Б. Хасенова
 Заместитель директора по ВР – Оспанова А.К. А.К. Оспанова
 Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н. Е.Н. Фомичева
 Фельдшер школы – Нурпеисова С.С. С.С. Нурпеисова
 Представители попечительского совета:

Сулейменова И.И. И.И. Сулейменова

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и /или ответственный повар (при организации питания организацией образования)
 Ознакомлен Белик А.А. (подпись) А.А. Белик