

АКТ № 8

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

от « 26 » декабря 2022г.

Комиссия в составе:

- Хасенова М.Б.- директор школы
 Браун Д.А.- заместитель директора по ВР
 Нурпеисова С.С.-фельдшер школы
 Фомичева Е.Н.-социальный педагог
 Трошина С.В.-председатель родительского комитета

Провела проверку школьной столовой по следующим вопросам:

- 1.Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
 2.Организация приема пищи учащимися по графику
 3.Соблюдение графика питания соблюдается
 4.Меню:

№ п/п	Наименование блюда	
1	Тисов из курицы	Выход Блюв 170 - 172 (+2)
2	Кисель	200 - 200
3	Клубничная	20 - 20 - 25
4	Фрукт (яблоко)	100 - 100
5		

- 5.Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствует нормам
 6.Вкусовые качества соответствует требованиям, продукция в соответствии с готовыми порциями. Все готовые порции соответствуют заявленному выходу в меню.
 7.Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд соблюдается
 8.Запрещенные изделия, продукция не реализуется
 9.Наличие сертификатов на продукцию имеется
 10.Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
 11.Сроки реализации поступившей продукции соблюдается
 12.Условия хранения суточной пробы (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствует
 13.Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии
 Рекомендации Детскому унитарному контролю - ровати санитарно-гигиенической станции между учащихся во время приема

Члены комиссии:

- Хасенова М.Б. _____
 Браун Д. А. Браун
 Нурпеисова С.С. _____
 Фомичева Е.Н. _____
 Трошина С.В. _____

АКТ № 9
по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

16.01.2023г.

Бракеражной комиссией в составе: Хасеновой М.Б., Браун Д.А., Фомичевой Е.Н., Нурпеисовой С.С., Трошиной С.В. 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. Меню вывешено в обеденный зал.

Меню на 16.01.2023 года

Пельмени из мяса говядины с бульеном.

Хлеб пшеничный

Чай с молоком

Мед

Члены комиссии:

Хасенова М.Б. _____

Браун Д.А. _____

Фомичева Е.Н. _____

Нурпеисова С.С. _____

Трошина С.В. _____

Акт № 10
проверки школьной столовой

Члены бракеражной комиссии в составе:

- 1 Касимова М. Б. - директор школы
- 2 Браун Д. А. - зав. директора по ВР
- 3 Фоминцева З. Н. - соучредитель
- 4 Куртеева С. С. - мед. работник
- 5 _____

Провели проверку школьной столовой 30.01.2023г.

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:

№	Наименование
1.	Каша овсяная (зудовая)
2.	Гарнир: макарон
3.	Чай с молоком
4.	Хлеб пшеничный
5.	мед.

Соответствие меню, вкусовые качества меню соответствует, вкусовые качества блюд в соответствии с нормами.

Наличие сертификата на продукты сертификаты на продукты в наличии

Запрещенные изделия, продукция не реализуются

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках

Состояние холодильного оборудования исправное

Состояние посуды чистая, сколов на посуде нет, запах от моющих средств отсутствует

- Члены комиссии:
- 1 Касимова М. Б.
 - 2 Фоминцева З. Н.
 - 3 Куртеева С. С.
 - 4 Браун Д. А.
 - 5 _____

АКТ № 11

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 07.02.2023

Время проверки: 10.35

Состав комиссии:

1. Кассимова Л. В. - директор школы
2. Колесова Э. Н. - зам. завхоза
3. Куртеева С. С. - мер. работница школы
4. Трошина С. В. - председатель родительского комитета

Бракеражная комиссия осуществила проверку школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. Посуда моется с применением дезинфицирующих и моющих средств.

Температурный режим хранения продуктов выполняется, посторонний запах отсутствует. Во всех помещениях сухо. Инвентарь промаркирован.

Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, была взвешена выпечка. Результаты проверки соответствуют нормам. Также членами бракеражной комиссии были проверены сроки годности всей продукции, которая поступает в столовую. Соблюдаются условия и сроки хранения продуктов, имеются сертификаты.

На день проверки **07.02.2023** г. согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход по меню (грамм) общий вес	Фактический выход
<u>Гуляш из мяса курицы</u>	<u>90/30</u>	<u>240 - 245</u>
<u>Буфет: макарон</u>	<u>120</u>	
<u>Клуб: кисельный</u>	<u>35</u>	<u>35 - 38</u>
<u>Какао с молоком, сах.</u>	<u>200</u>	<u>200</u>

Блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены. Все блюда приготовлены по утвержденному меню. При дегустации члены комиссии отметили:

макарон (рожки) хорошо проварены, гуляш из курицы имеет умеренную густую консистенцию, кусочки курицы мягкие. Вкусовые качества соответствуют нормам. Буфетная продукция свежая, выпечка духовая хорошо пропеченная. Внешний вид соответствует вкусовым качествам. Сосиска в тесте (по просьбе родителей) прошла дегустацию: тесто пышное, пропеченное; сосиска соответствует своим параметрам, заявленным в сертификатах качества.

Члены комиссии: Кассимова Л. В.

Куртеева С. С.

Колесова Э. Н.

Трошина С. В.

АКТ № 5
мониторинга качества питания

Дата 31.01.2018

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

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 блюдо (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		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
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)		+		
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		+		

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		+		
Доброкачество поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд		+		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминации»				
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				

Замечаний при проверке столовой не выявлено.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б. *[подпись]*

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н. *[подпись]*

Заместитель директора по УВР- Браун Д.А. *[подпись]*

Фельдшер школы – Нурпеисова С.С. *[подпись]*

Представители попечительского совета: Шаадт В.В. *[подпись]*

Сулейменова И.И. *[подпись]*

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

Ознакомлен *[подпись]* (подпись)

АКТ № 4
мониторинга качества питания

Дата 22.12.2022?

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

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 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде) :		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминация блюда				не предусмотрено
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		+		

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)		+		ответственный Резицкий 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		+		


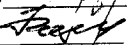
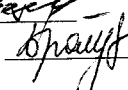



Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах		+		
Санитарное состояние складов		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение 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		+		

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 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				

Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное, уборка пищеблока и обеденного зала проводится своевременно, оборудованные в рамках существующих условий холодильники 48 часов. Просроченных продуктов не обнаружено.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б. 
 Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н. 
 Заместитель директора по УВР- Браун Д.А. 
 Фельдшер школы – Нурпеисова С.С. 
 Представители попечительского совета: Шаадт В.В. 
 Сулейменова И.И. 

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