

АКТ № 16

проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 15.05.2023

Состав комиссии:

1. Хасенова М.Б. - директор школы
2. Фоминская Е.Н. - Б/В повар
3. Иурменцова С.С. - фельдшер школы
4. _____

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 пробится в холодильнике 48 часов
7. Меню на 15.05.23г.

№ п/п	Наименование блюда
1	<u>Филе курицы и говядина</u>
2	<u>Рис с мясным соусом</u>
3	<u>Чай с молоком</u>
4	<u>Слад</u>

8. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке

соответствуют

9. Проводится ежедневный бракераж готовой продукции

фельдшером школы Иурменцовой С.С.

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

не выявлено

Члены комиссии:

Хасенова М.Б.
Фоминская Е.Н.
Иурменцова С.С.
Трошкова С.В.

АКТ № 15

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 28.04.2023

Время проверки: 11:00

Состав комиссии:

1. Касимова М.Б. - директор школы
2. Фоминцева Р.Н. - бухгалтер
3. Курникова С.С. - завхоз школы
4. Трошкина С.В. - председатель родительского комитета

Бракерская 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 готовой продукции. Результаты проверки соответствуют нормам. Проверены сроки годности всей продукции, которая поступает в столовую. Продукты с истекшим сроком хранения не выявлены. Соблюдаются условия хранения продуктов, имеются сертификаты.

В день проверки 28.04.2023 г. согласно меню было приготовлено следующее:

Наименование блюд	Выход по меню (грамм) общий вес	Фактический выход
<u>Курникова тушенка с соусом</u>	<u>110</u>	<u>113</u>
<u>Каршорь гречка</u>	<u>130</u>	<u>132</u>
<u>Салат: помидорный</u>	<u>35</u>	<u>37</u>
<u>Салат из свеклы</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: каша хорошо проварена, рассыпчатая, соус умеренной густой консистенции, кусочки мяса мягкие. Вкусовые качества соответствуют нормам.

Члены комиссии: Касимова М.Б. 
Фоминцева Р.Н. 

Курникова С.С. 
Трошкина С.В. 

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				

По итогам проверки замечаний не выявлено.

Подпись комиссии:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б.

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н.

Фельдшер школы – Нурпеисова С.С.

Представители попечительского совета: Шаалт В.В.

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

Ознакомлен Баша Л.А. (подпись): Л.А. Баша

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-витаминизация»		+		Кл. 20
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		+		

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 щитовых 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)		+		С. В. С. 1.2.
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, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		

Линия раздачи (мармиты) 3 блюда (запрещено остужать в алюминиевой посуде)		+		
Состояние разносов (запрещено использование влажных)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие касет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминоизация блюд				Не geprüft использ.
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием		+		
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		100		
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		+		

АКТ № 8
мониторинга качества питания

Дата 18.04.2023

КГУ «ОШ №4»

ИП «Конакбаева А.Е.»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б.

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н.

Фельдшер школы – Нурпенова С.С.

Представитель попечительского совета: Шаади В.В.

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требует ся	Соответст вует	Не соот- ветствует
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		+	



Меню

The menu board features a green header with the word "Меню" in a stylized font. Below the header, there are three columns of text and images. The first column shows various food items, possibly a list of dishes or ingredients. The second and third columns contain text, likely descriptions or prices. The board is mounted on a white wall.

EXIT

