

Акт № 8
проверки школьной столовой

Члены бракеражной комиссии в составе:

- 1 Касимова М. Б. - директор школы
- 2 Остапова А. К. - зав. директором по УМР
- 3 Куртеева С. С. - прорабник школы
- 4 Судейшиной В. И. - член попечительского совета
- 5 Фалимова Р. Н. - социальный педагог

Провели проверку школьной столовой 27.12.2023 г.

В ходе проверки установлено следующее:

Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное
Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное
Соблюдение графика приема пищи учащимися соблюдается
Наличие заверенного меню имеется

Меню: на 27.12.2023 г.

№	Наименование
1.	<u>Курица в сметанном соусе</u>
2.	<u>Макарон</u>
3.	<u>Мед</u>
4.	<u>Кебб: мини-бургер</u>

Соответствие меню, вкусовые качества меню соответствует
4-ой категории 3 дое. Вкусовые качества блюд в
норме, качество обработки соответствует предъяв-
ленным требованиям, порции соответствуют
возрастной потребности детей.

Наличие сертификата на продукты имеются

Запрещенные изделия, продукция не выявлены

Температурный режим хранения продуктов выполняется, посторон-
ний запах отсутствует. Во всех помещениях сухо.

Состояние холодильного оборудования в исправном состоянии

Состояние посуды посуда чистая, запах моющих
средств отсутствует, посуда без сколов.

Члены комиссии:

- 1 Касимова М. Б. [подпись]
- 2 Остапова А. К. [подпись]
- 3 Куртеева С. С. [подпись]
- 4 Судейшиной В. И. [подпись]
- 5 Фалимова Р. Н. [подпись]

АКТ № 5
мониторинга качества питания

Дата 09.01.2024
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.
Представители попечительского совета: Сулейменова И.И., 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 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 освещения		+		
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)		+	ухохлор 0.015%	Рев- ли 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				

На пищеблоке нарушений в процессе приготовления и раздачи блюд не выявлено. Замечаний при организации питания нет. Проработать с прогностичной целью реализацию не выявлено.

Подписи комиссии:

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

Заместитель директора по ВР – Оспанова А.К. *[подпись]*

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

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

Представители попечительского совета:

Сулейменова И.И. *[подпись]*

Трошина С.В. *[подпись]*

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги) и /или ответственный повар (при организации питания организацией образования)
 Ознакомлен *Башкир А.А.* (подпись) *[подпись]*









АКЛИОН

Республика
в Казахстан
ТОО
САУСКИЙ
рный ЭПМ
ЖШС
КЫЗЫЛША
АКҚАНТЫ
САХАР БЕЛЫЙ
СВЕКЛОВИЧНЫЙ
25 кг
ГОСТ 33222 - 2015
EAC
Область Жетісу
Қоссуғай ӨАҚ
т. Балпық Са
Астана

