

АКТ № 11

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

14.02.2024г.

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

1. При посещении пищеблока нарушений санитарных норм не обнаружено. В помещении сухо, отсутствует посторонний запах. Температурный режим хранения продуктов выполняется. Оборудование, инвентарь промаркированы, используются по назначению.
2. Холодильно-технологическое оборудование столовой находится в исправном состоянии
3. Продуктов с истекшим сроком годности не обнаружено.
4. Суточные пробы отобраны, хранятся в холодильнике.
5. Посуда без сколов, в чистом состоянии. Запах моющих средств на посуде отсутствует.
6. Объем приготовленного питания соответствует объему разовых порций и количеству учащихся.
7. Журналы контроля качества готовой пищи и бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья заполняются фельдшером школы своевременно.
8. Ежедневное меню вывешено в обеденном зале. Контрольные блюда имеются.

На день проверки 14.02.2024 г. согласно меню было приготовлено следующее:

отлета говяжья

арнир: гречка

леб пшеничный

ай черный с сахаром

проведено контрольное взвешивание. Выход продукции соответствует норме. Членами бракеражной комиссии были сняты пробы, результаты которых были следующими – пищевая, вкусовые качества в норме.

Также членами **бракеражной комиссии** была проверена продукция, которая расположена на витрине буфета. Проверенная продукция соответствует нормам.

Члены комиссии:

Хасенова М.Б. _____

Оспанова А.К. _____

Фомичева Е.Н. _____

Нурпеисова С.С. _____

Сулейменова И.И. _____

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

от « 29 » 02 2024г.

Комиссия в составе:

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

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. Соответствие меню (дня) соответствует (4 недели 4 дня)
меню: биточки рубленные, картофельное пюре, фрукт (яблоко), чай с лимоном, хлеб.
5. Наличие сертификатов на продукцию имеется
6. Соблюдение условий и сроки хранения продуктов соблюдается
7. Сроки реализации поступившей продукции выполняются
8. Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) соответствует нормам
9. Вкусовые качества Испытаны бракеражной комиссией БИИ
сметы проб - качества доброкачественные, соответ-
ствует нормам. Вкусовые качества хорошие.
10. Условия хранения суточной пробы (соответствуют нормам, не соответствуют требованиям) хранится в холодильнике 48 часов
11. Технологическое и холодильное оборудование в исправном состоянии

В результате проверки

установлено: Бракерия проводится ежедневно
фельдшером школы. Регулярно контроль ка-
чества готовой пищи и бракеража пищевых
продуктов и продовольственного сырья выполняется
ежедневно.

Члены комиссии:

- Хасенова М.Б. [подпись]
 Оспанова А.К. [подпись]
 Нурпеисова С.С. [подпись]
 Фомичева Е.Н. [подпись]
 Сулейменова И.И. [подпись]

АКТ № 7
мониторинга качества питания

Дата 04.03.2024г.

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 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		+	120	
Количество раковин для мытья рук		+	6	
Наличие мыла		+		
Наличие сушилок		+	1	
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		+		


Неисправность систем отопления		+		
Неисправность 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, гидрометра на складе		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		


Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных емкостях 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 (прайе-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»		+		
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				


Подписи комиссии:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б. 

Заместитель директора по ВР – Оспанова А.К. 

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н. 

Фельдшер школы – Нурпиевская С.С. 

Представитель попечительского совета: Трошина С.В. 

Сулейменова И.И. 

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

Ознакомлен Балик А.Т. (подпись) 

АКТ № 13
проверки школьной столовой

15.03.2024г.

Нами, членами бракеражной комиссии, Хасеновой М.Б., Оспановой А.К., Фомичевой Е.Н., Нурпеисовой С.С., Сулейменовой И.И. проведена проверка школьной столовой с целью контроля санитарно-гигиенического состояния пищеблока, качества организации питания школьников, соответствия школьного меню, контроль качества готовых блюд.

Проверкой установлено:

1. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока удовлетворительное.
2. Сроки реализации сырых скоропортящихся продуктов и готовых блюд соблюдается.
3. Документация ведется своевременно.

Школьное меню соответствует 4-х недельному циклу утвержденному меню: 2 неделя 5 день.

Меню на 15.03.2024 года

Жаркое из мяса курицы





Йогурт питьевой

Хлеб пшеничный

Вкусовые качества блюд хорошее.

4. Дежурство учителями по столовой осуществляется согласно графика.
5. Жалоб и замечаний на качество и организацию питания нет.

Члены комиссии:

Хасенова М.Б. 
Оспанова А.К. 
Фомичева Е.Н. 
Нурпеисова С.С. 
Сулейменова И.И. 