

АКТ № 16

проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 15.05.2023

Состав комиссии:

1. Краснова М.Б. - директор школы
2. Фрошкова Е.Н. - повар
3. Иуренкова 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 хранится в холодильнике 48 часов
7. Меню на 15.05.23г.

№ п/п	Наименование блюда
1	<u>Филе курицы с говядиной</u>
2	<u>Рис с мясной начинкой</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 Иуренковой С.С.

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

Члены комиссии:

Краснова М.Б.
Фрошкова Е.Н.
Иуренкова С.С.
Трофимова С.В.

АКТ № 15

по результатам проверки бракеражной комиссии школьной столовой

Дата проверки: 28.04.2023

Время проверки: 11:00

Состав комиссии:

1. Касенова М.Б. - директор школы
2. Фаминкова Р.Н. - бухгалтер
3. Куртешова С.С. - завхоз школы
4. Трошинская 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 готовой продукции. Результаты проверки соответствуют нормам. Проверены сроки годности всей продукции, которая поступает в столовую. Продукты с истекшим сроком хранения не выявлены. Соблюдаются сроки 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>Курица тушеная с овощами</u>	<u>110</u>	<u>113</u>
<u>Картофель фри</u>	<u>130</u>	<u>132</u>
<u>Соус: томатный</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: картошка хорошо проварена, рассыпчатая, соус умеренной густой консистенции, кусочки курицы мягкие. Вкусовые качества соответствуют нормам.

Члены комиссии: Касенова М.Б. 
Фаминкова Р.Н. 

Куртешова С.С. 
Трошинская 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.

Подписи комиссии:

Председатель комиссии – Хасенова М.Б.

Секретарь комиссии – Фомичева Е.Н.

Фельдшер школы – Нурпеисова С.С.

Представители попечительского совета: Шаалт В.В.

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

Ознакомлен

Баша Л.А.

(подпись)

Андрей

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»		+		Кл.
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 емкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов		+		
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)		+		С. В. Р. 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)		+		
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		+		

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	Требуется	Соответствует	Не соответствует
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		+	



