

АКТ № _____

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 31.01.2024,

Школа №3

Комиссия в составе :

Романчук Е.В.
Курдюмова Т.А.
Щакинцова А.А.
Алиметова А.К.
Рахметбекова Б.М.
Алимова А.К.
Ибрашимова К.К.
Салимбекова А.А.

Провели проверку школьной столовой по следующим параметрам:

Показатель	соответствует	не соответствует
Соответствие меню – дня перспективному меню	+	
Соблюдение графика работы столовой	+	
График питания учащихся	+	
Утвержденный прайс на свободное меню	+	
Данные о поставщике питания		
Питьевой режим	+	
Качество готовой продукции		
Наличии контрольного блюда	+	
Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции		самая не из своего сезона
Соответствие технологической карте	из	ничего гореть не должно
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 разнасов (запрещено использование влажных)		+
Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)		не проводится.
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	+	
количество раковин для мытья рук	+	
наличие мыла	+	
Наличие сушилок	+	
Состояние мебели	+	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	+	
Состояние посуды		—
Сертификаты на посуду	+	
наличие 3 комплектов посуды		
санитарное состояние столовой		Визуально чистая

Уборочный инвентарь (Маркировка, отдельное место хранения)	+	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины		- Вручную
Наличие правил мытья посуды	+	
Замачивание посуды	+	
Моющие средства	+	
Условия хранения (отдельно в закрытой посуде)	+	
Сроки хранения моющих средств	+	
Сертификаты на моющие средства	+	
Емкости для сбора пищевых отходов	+	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	+	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	+	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных емкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	+	
Товарное соседство	+	Об работе КИР 2021
Сроки годности на продуктах	+	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	+	
Наличие термометра на складе/температурный режим	+	
Санитарное состояние складов	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Холодильники		
Маркировка	+	
Термометры	+	
Товарное соседство	+	
Сроки годности на продуктах	+	Внесены коррективы
Санитарное состояние	+	
Наличие снеговой шубы	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	+	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря		Внесены поправки
Наличие моющих средств		
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	Внести чек!
Наличие запрещенных продуктов	+	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	
Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	+	

Наличие моющих средств	+	
Условия хранения и маркировка моющих средств	+	
Наличие графика уборки	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря		требуется маркировка инвентаря
Состояние электрооборудования	+	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	+	
Состояние вытяжки		вымыть!
Наличие графика уборки		вымыть!
Санитарное состояние		уборка столовой!
Наличие запрещенных продуктов		
Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой	+	
Хранение и использование яиц		
Условия приемки яиц	+	
Условия хранения яиц	+	
Емкость для мытья яиц	+	
Средство для мытья яиц	+	
Бактерицидная лампа	+	
Буфет		
Прайс заверенный печатью		не заверен печатью
Наличие ценников		не заверен печатью
Условия хранения		ценники
Условия реализации	+	
Санитарное состояние	+	
Наличие запрещенных продуктов	+	
Документы		
Санитарные книжки сотрудников столовой	+	
Сертификаты соответствия		
Срок реализации поступившей продукции		
Доброкачественность поступившей продукции соответствует нормам		
Технологические карты		
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		
Журнал «С-витаминизации»		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		
Журнал результатов осмотра работников пищеблока		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г		
Журнал генеральных уборок		
Журнал температурного режима холодильников		
Бытовая комната		
Наличие трех комплектов спец.одежды		
Шкаф для верхней одежды		
Шкаф для спец.одежды		
Душевая комната		
Туалет для персонала (наличие моющих средств, специального длинного халата, дезинфицирующего коврика)		

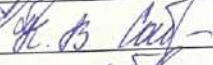
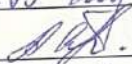
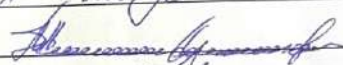
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)		
Итого		

В результате проверки установлено:

В результате бракеражной комиссии были замечены следующие несоответствия:

1. Хлеб в пересчете по билетам в норме.
2. Столовые изделия (паштеты, вареники, лепешки, пироги и др.) строго не соответствуют.
3. Масло не соответствует действительной норме. (В меню указано одно, но фактически другое).
4. Молоковые продукты замешанные на закваске — строгие продукты, творожная масса, сметана, сливки, которые в некоторых случаях быть не должны.

Подписи комиссии:

Решаева Е.В.  Даулетбекова Б. 
 Филимошкина К.В.  Мушурбекова Т.А. 
 Салимбаева А.А. 
 Махметов А.А. 
 Чиркова В.Т. 
 Ибрагимова К.К. 

Кто сертификаты и документацию поставщикам сырья (продукты строгие), творожная масса, сметана, сливки и др.!!!
 Не соответствуют сертификатам и документации на и молокопродукты.