

АКТ № 72

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 26.02.2022

Школа - Школа № 75

Комиссия в составе

Директор школы Шурова Т.А. мет.советчик Бердасова С.Ф.

Зам. дир. ШР Дуркина А.А. зам. завхоза Биляшева М.И.

Зам. дир. ШХЗ Малибалаева М.О. зам. завхоза Шурова Т.А.

Зам. дир. ВР Фокина Т.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	✓	
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)	✓	
Витаминация 3 блюда : емкость для разведения, сертификат на аскорбиновую кислоту, условия хранения (норма 25 гр. на одного ребенка)	✓	
Организация приема пищи учащихся		
количество посадочных мест	200	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	удовл.	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	освещены	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	удовл.	
Уборочный инвентарь(Маркировка, отдельное место хранения)	✓	
Состояние помещений пищеблока		
Использование посудомоечной машины	✓	
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	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей (в маркированных емкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	устье	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	устье	
Наличие снеговой шубы	—	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Условия хранения суточных проб (утренней и послеобеденной)	✓	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	устье	
Наличие запрещенных продуктов	✓	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	устье	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	устье	
Наличие запрещенных продуктов	—	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	

Наличие заземления, наличие резиновых ковриков	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	уфы	
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		
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	
Санитарное состояние	✓	
Наличие запрещенных продуктов	уфы	
Документы	—	
Санитарные книжки сотрудников столовой		
Сертификаты соответствия	есть	
Срок реализации поступившей продукции	есть	
Доброкачество поступившей продукции соответствует нормам	есть	
Технологические карты	✓	
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов	есть	
Журнал «С-витаминизации»	есть	
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий	✓	
Журнал результатов осмотра работников пищеблока	✓	
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за 26 месяц 02.2015 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)	есть	
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность)	хорошо	
Итого		

В результате проверки установлено:

Составлен акт, составлен акт о проведении
 мероприятий по устранению выявленных недостатков
 и о его выполнении

Замечание: своим директором, педагогом,
заместителем директора, заместителем
директора по учебно-воспитательной работе,
заместителем директора по воспитательной работе,
заместителем директора по физической культуре,
заместителем директора по безопасности.
до 14.00 часов
14:00 еще раз по замечаниям, устным.
Замечания не!

Подписи комиссии:

- Жусупова Г.А – мектеп директоры *Жусуп*
- Дукенова А.А.-директордың бастауыш сыныптар бойынша оқу ісі менгерушісі *Дукен*
- Пазилова Г.М.-директордың тәрбие ісі менгерушісі *Пазилова*
- Жумабаева Г.Т – әлеуметтік педагог *Жумабаева*
- Майбалаева Ж.О.-директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары *Майбалаева*
- Уапова А.Т. - әлеуметтік педагог *Уапова*
- Бердалиева С.Э.- Медбике *Бердалиева*
- Достанова М.Т.-камқоршылар кенесі мүшесі *Достанова*
- Андакулов Б.А.-ата-ана *Андакулов*
- Есім Ә-ата-ана *Есім*
- Билялиева М.Т-ата-ана *Билялиева*
- Нахибаева А.Б.-ата-ана *Нахибаева*
- Қазанбаева А.Б.-ата-ана *Қазанбаева*

Тамақтану жөніндегі комиссия актісімен таныстым/
С актом комиссия по питанию ознакомлена

Асхана менгерушісі: *Асхана* _____ Турдыбекова С.Т.