

ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Дата 12.01.2022Школа №5

Комиссия в составе

Крыжановская З.Р., Жукова А.А., Позимова Т.М., Майборода М.О.,
Пирожанская А.С., Залова А.Т., Березина С.Э., Дятлова Е.Т.,
Омарова З., Бишмелева М.В., И.В.С.

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	✓	
Наличие 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)	✓	
Витаминизация 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 мест	
количество раковин для мытья рук	✓	
наличие мыла	✓	
Наличие сушилок	✓	
Состояние мебели	удовл.	
Средство для обработки столов (маркировка емкости, маркировка дезинфицирующего раствора)	✓	
Состояние посуды	удовл.	
Сертификаты на посуду	✓	
наличие 3 комплектов посуды	✓	
санитарное состояние столовой	✓	
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	✓	

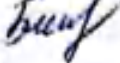

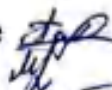
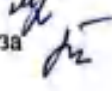

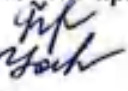
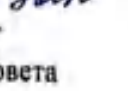
Сертификаты на моющие средства	✓	
Емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов	✓	
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).	✓	
Соблюдение условий хранения продуктов		
Склады		
Хранение сыпучих продуктов (в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра, гидрометра на складе/температурный режим	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Хранение овощей (в маркированных ёмкостях на поддонах)	✓	
Наличие термометра на складе/температурный режим	✓	
Санитарное состояние складов	уровн	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Холодильники		
Маркировка	✓	
Термометры	✓	
Товарное соседство	✓	
Сроки годности на продуктах	✓	
Санитарное состояние	уровн.	
Наличие снеговой шубы		
Наличие запрещенных продуктов	-	
Условия хранения суточных проб (утешней и послеобеденной)	✓	
Мясной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	уровн.	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Овощной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	уровн.	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Мучной цех		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Наличие моющих средств	✓	
Условия хранения и маркировка моющих средств	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	уровн.	
Наличие запрещенных продуктов	-	
Цех горячего		
Маркировка оборудования и инвентаря	✓	
Состояние электрооборудования	✓	
Наличие заземления, наличие резиновых коврик	✓	
Состояние вытяжки	✓	
Наличие графика уборки	✓	
Санитарное состояние	уровн.	

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	✓	
Наличие ценников	✓	
Условия хранения	✓	
Условия реализации	✓	
Санитарное состояние	чисто	
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:

При посещении школьной столовой нарушений не обнаружено. Меню соблюдается. Суточная норма поставлена. В столовой чисто, санитарно-гигиенические нормы соблюдаются. Сертификаты продукции имеются.

Подписи комиссии :

/ Кульмаганбетова З.Р.-директор 
Дукенова А.А.-зам.директора 
Пазилова Г.М.-зам.директора по восп.работе 
Майбалаева Ж.О.-зам.директора по АХЧ 
Нурмухамедова А.С.-председатель профсоюза 
Бердалиева С.Э.-медсестра 
Уапова А.Т.-соц.педагог 
Жумабаева Г.Т.-соц.педагог
Доспанова М.Т.-член поп.совета
Билялиева М.Т.-родительница
Омарова З.-член поп.совета
Шакирова Н.-родительница
Есім Ә.-родительница

С актом ознакомлена



Турдыбекова С.Т.

Тамақтану сапасына мониторинг жасау(бракераждық) комиссия мүшелерінің асхананы тексеру актісі

Комиссия құрамы:

Комиссия төрайымы: Кульмаганбетова З.Р.-директор, комиссия төрайымы

Дукенова А.А.-директордың оқу ісі меңгерушісі

Пазилова Г.М.-директордың тәрбие ісі жөніндегі орынбасары

Майбалаева Ж.О.-директордың шаруашылық ісі жөніндегі орынбасары

Жумабаева Г.Т. -әлеуметтік педагог

Уапова А.Т.-әлеуметтік педагог

Бердалиева С.Э.-медбике

Нурмухамедова А.С.-кәсіподақ төрайымы

Достанова М.Т.-қамқоршылар кеңесінің мүшесі

Омарова З.-қамқоршылар кеңесінің мүшесі

Билялиева М.Т.-ата-ана

Есім Ә-ата-ана

Шакирова Н-ата-ана

Асханада ЖК «Нуржанова А» бригадасы жұмыс жасайды.

1.Тегін ыстық тамақтың ас мәзірі:

№	Тағамдар	Тамақтың өлшемі	ккал	Тағамдар	Тамақтың өлшемі	ккал
1	сұт қоспаған терісше бұтқа	150 г		бұтқа терісше	20/30 г	
2	сұт қоспаған қартан	45 г		қартан терісше	100 г	
3	қармақ шай	200 г		қармақ шай	200 г	
4	қара бұтқа	20 г		қара бұтқа	20 г	
5						
6						
7						

Ыстық тамақтың дәмділігі: Тамақ ас мәзіріне сәйкес, әрі нормаға сай беріледі. Иемді тамақтар сертфикактары бар. Рұқсат етілмеген тамақтар қолданылмайды. Ауыз-тілік сапаса жақсы, тарамдылық мерзімі сақталған.

Асхана крме-ахтарга эки куратори
жеткиликті. Бажеткерлер формасы сақталды.

Түскі ас ішетін зал: Асхана, ас ішетін зал мажар
нара, эр тамақ ішкен сайын диктор
тикау тушпен тургизилери.

Шешім: Асхананың санитарият мажары
мажар. Бракерат турнама талетиринден,
ишкі мажарлар сертификаттар
бар, асхана тушпен қалетити.

Комиссия төрайымы: З.Р.Кульмаганбетова

Комиссия мүшелері:

А.А.Дукенова

Г.М.Пазилова

Ж.О.Майбалаева

А.С.Нурмухамедова

Г.Т.Жумабаева

А.Т.Уапова

С.Э.Бердалиева

М.Т.Достанова

З.Омарова

М.Т.Билялиева

Ә.Есім

Н.Шакирова

Асхана меңгерушісі:

Турдыбекова С.Т.