

Акт № 2

Проверки школьной столовой

«КГУ «Тохтаровская основная средняя школа
отдела образования Житикаринского района»
Управления образования акимата Костанайской области

«27» _октябрь_ 2022г

Бракеражная комиссия в составе:

Председатель комиссии: Альмухамедова А.К. - директор школы

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г. - председатель попечительского совета

Гаас Л.М. член попечительского совета

Абрамова Н.В. - ЗВВР

Велиханова Л.А. – социальный педагог

Гайнетдинова В.И. – медицинская сестра

Сактаганова А.А -секретарь

Бракеражная комиссия провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день. - % охвата обучающихся питанием.
- документация поставщика на право поставок продовольствия.
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока, журнал термометрии, журнал генеральной уборки, бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, журнал питьевого режима КПП и мини-центра, журнал питьевого режима, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, 10-дневное меню, согласованное с директором КГУ «Тохтаровская основная средняя школа отдела образования Житикаринского района», сборник технологических и калькуляционных карт).

В результате проверки установлено:

| | | |
|----|---|--------------------|
| 1 | технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов_ | удовлетворительный |
| 2 | соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов | удовлетворительный |
| 3 | условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов | соблюдаются |
| 4 | - помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме | соответствует |
| 5 | состояния требованиям соответствие санитарного Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь) | удовлетворительное |
| 6 | холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем/ не рабочем состоянии | Рабочие |
| 7 | наличие спецодежды | имеется |
| 8 | наличие дезинфицирующих средств, в достаточном количестве | да |
| 9 | инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды | Проводится |
| 10 | документация поставщика на право поставок продовольствия | |
| 11 | сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, | отсутствуют |


| | | |
|----|---|--|
| | качественное удостоверение) | |
| 12 | сертификаты качества в наличии | Нет сертификатов на молочную, мясную продукцию |
| 13 | учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции имеется и ведется в соответствии с требованиями | да |
| 14 | бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов»имеется и ведется | да |
| 15 | журнал витаминизации готовых блюд | да |
| 16 | журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания | да |
| 17 | журнал ежедневного контроля на пищеблоке холодильного оборудования | да |
| 18 | - примерное 10-дневное меню | да |

Вывод


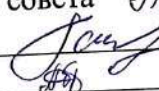
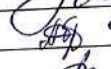
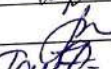

Мы, нижеподписавшиеся составили акт проверки санитарного состояния школьной столовой и меню, обеспечивающее питание учителей и учащихся школы. Пришли к выводу, что:

1. Школьной столовой на __октябрь2021 года было предложены горячие блюда согласно меню, но буфетное меню не соответствовало блюдам, в частности вместо сосиски в тесте был предложен молочный коржик.
2. Соблюдается график посещения столовой.
3. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения о названиях кулинарных изделий.
4. Для мытья рук установлены умывальник и сушилка для рук.
5. Повар обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), имеет соответствующую профессиональную квалификацию, периодические медицинские осмотры в установленном порядке.
6. Медицинский работник следит за организацией питания в школе, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, соблюдением питьевого режима и регулярной уборкой и дезинфекции помещений столовой.

Итог посещения: по решению членов комиссии повару Размахиной Ю. было сделано замечание. готовить продукцию строго по меню.

Председатель комиссии: Альмухамедова А.К.- директор школы _____ 

Члены комиссии:

Абрамова Е.Г.- председатель попечительского совета _____ 
 Гаас Л.М. член попечительского совета _____ 
 Абрамова Н.В. – ЗВВР _____ 
 Велиханова Л.А. – социальный педагог _____ 
 Гайнетдинова В.И. – медицинская сестра _____ 
 Сактаганова А.А –секретарь _____ 