

АКТ
проверки школьной столовой при КГУ «ОСШ № ___»

от «29» 09 2024г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

Ушасова Р. А.

Королева Л. В.

Ферель А. К.

Провела проверку условий работы школьной столовой по следующим вопросам:

- 1) сведения о квалификации арендатора, работников столовой.
- 2) технологический процесс приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов.
- 3) соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов.
- 4) соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь).
- 5) анализ меню, ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день.
- 6) процент охвата обучающихся питанием.
- 7) документация поставщика на право поставок продовольствия.
- 8) сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение).
- 9) учетно – отчетная документация наличие и ведение: бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за ___ месяц _____ г., журнал результатов осмотра работников пищеблока, перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты).
- 10) питьевой режим. (за организацию питьевого режима приказом руководителя объектов назначается ответственное лицо. Обеспечивается свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания на объектах)
- 11) работа школы по организации питания.

В результате проверки установлено:

- 1) Сведения о квалификации арендатора, поваров школ (кол-во поваров, наличие технолога).

Арендатор	<u>И.П. Башкиров</u>
Повар	<u>Ушева И.</u>
<u>пом. повара</u>	<u>Лукаев А.</u>
<u>пекарь</u>	<u>Савицкий К.</u>
Кухонный работник	<u>Иванова З.</u>
	<u>Андреева Б.</u>
Технолог	

- квалификация работников пищеблока школы: _____

повар Ушева И. К. сред.

пекарь Савицкий К. 9 р.

- «Паспорт школьного пищеблока» имеется/ не имеется.

2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: у транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются/не соблюдаются
 - помещения для хранения продуктов соответствуют/не соответствуют норме

3) Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь):

- Оборудование пищеблока (перечень), анализ состояния износа оборудования:
Мармолинг мшаар
ко водосточника 3
морозильника 1 (3 в том)
мармиш 1 (6) + Ринго раздоги.
- наличие спецодежды – да/нет;
- наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве/нет;
- инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды – имеется/не имеется;
- маркировка оборудования и уборочного инвентаря имеется/не имеется.
- обеспеченность посудой (сколько комплектов на 1 человека - 3). (фарфор, эмаль, нержавеющая сталь). Запрещается использование алюминиевой посуды, применение пластмассовой посуды только после токсикологических исследований, по разрешению СЭС. Посуда с отбитыми краями должна немедленно изыматься из употребления.
- Организовано ли специальное место для мытья рук (сушурары).

4) Анализ меню (ежедневное меню, утверждённое директором, разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд).

- Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день:

Блюдо	Цена
Тигорн 200 гр	200 м.
Мини-кексы 250 гр	450 м.
Тайские мясо с рисом	450 гр.
Сапан Висгри 100 гр	200 г.
Мини-кексы	250 г.
Сырники пельмени	250 г.
Сосиски в тесте	200 г.
Фрукты	200 г.
Салат салатная	250 г.
Буцца с оболочкой	200 г.
Итого:	

- Взвешивание контрольных порций:

1 порция	Масса	Соответствие норме выхода готовой продукции
Суп.	200 - 250	250 гр.
Хлеб	20 - 40	45 гр.
Компот	200 гр.	210 гр.

- Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют/не соответствуют нормативам.

- Подбор суточной пробы, условия её хранения
- соответствие/несоответствие требованиям;

...ится в холодильнике, нет;
 ...еются дата/ отсутствует;
 ...подпись ответственного имеется/ отсутствует.

6) Процент охвата обучающихся питанием:

Всего учащихся	Всего питается (количество и %)	Охвачены горячим питанием	бесплатным

7) Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение): сертификаты качества в наличии Все сертификаты имеются.

8) Учетно – отчетная документация (наличие и ведение):

* бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Форма 1		
					Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Ф.И.О. подпись ответственного лица	(При наличии) примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: * Указываются факты списания, возврата продуктов и др.
 ведется в соответствии с требованиями/ не ведётся;
 * журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Дата, время, изготовления блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюд и кулинарных изделий	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О. (при его наличии), должность)	Форма 3	
					Ф.И.О. (при его наличии), лица проводившего бракераж	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: в графе 7 указываются факты запрещения к реализации готовой продукции
 ведётся/не ведётся;

* журнал результатов осмотра работников пищеблока

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	должность	Месяц / дни												
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15... 30
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Примечание *здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной
 ведётся/ не ведётся;

* ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Норма* пищевой продукции в граммах г (брутто) на 1 человека	Фактически выдано пищевой продукции в брутто по дням (всего), г на одного человека / количество питающихся							Всего выдано пищевой продукции в брутто на 1 человека за 10 дней	В среднем на 1 человека в день	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10	4	5			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11		

ведётся/ не ведётся;
 * перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню
 имеется/ не имеется;

* сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты имеются/ не имеются

9) Соблюдение питьевого режима, обеспеченность чистой питьевой водой (диспенсеры, спенсеры, кипячённая вода)
опельтер установлен

10) Работа школы по организации питания:

- методические рекомендации по организации питания школьников, годовой план работы школы; приказы об организации питания детей с указанием ответственного лица, о создании школьной комиссии: имеются/ не имеются.
- договор с территориальным комитетом; разрешение СЭС на открытие столовой: имеется/не имеется.
- деятельность школьной комиссии: наличие актов, протоколов, график дежурства администрации школы в столовой – имеются/ не имеются.
- режим питания школьников (график, продолжительность питания): имеется/ не имеется.
- ведется ли мониторинг охвата детей горячим и буфетным питанием (% охвата): ведётся/ не ведётся.
- рассмотрение вопроса по организации питания в школе на заседаниях: (где, № протокола, дата) в план не входит
- работа школы по пропаганде здорового питания _____
- книга жалоб и предложений родителей ведётся/не ведётся.
- мониторинг состояния здоровья учащихся школы ведётся/не ведётся.
- модернизация школьной столовой: _____

- режим работы столовой: сколько детей обслуживает столовая в день - 800 человек, посадочных мест - 100.
- наличие буфета: да/нет.
- эстетическое оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайна и школьной эргономики) соответствует/ не соответствует.

Выводы и предложения: Самостоятельно сформированная столовая и пищеблок соответствуют нормам. Выявлены недостатки. Ежедневное меню соответствует нормам питания. Ежедневное меню соответствует нормам качества. Допускается нарушение сроков годности мяса. На момент проверки отсутствовали контрольные карты. Не соответствует маркировка мяса. Рекомендации: Мониторинг качества продукции. Контроль за качеством питания. Осуществить контроль.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: Ильинская Н.А.
Королева Л.И.
Борзова А.К.

Составлено в моем присутствии Кисель Р.Р.
Кисель

Число месяц год 29.09.2022.

Ознакомлены ч.о. директор Акимов А.О.