

**Акт
проверки школьной столовой при КГУ «ОСШ №22»**

от «01» 02 2023г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Курганская Е.К.

Члены комиссии: Ильцова Н.А.
Асапова Л.А.

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 5 месяцев 2023 г., журнал результатов осмотра работников пищеблока, перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню, сборники рецептов, 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>Исмаилов У.В.</u>
Повар	<u>Урובהва Л.К.</u>
Кухонный работник	<u>Махамедов И.</u> <u>Сидиков В.</u>
<u>помощник</u>	<u>Тайишева А.</u>
Технолог	<u>Исмаилов З.А.</u>

- квалификация работников пищеблока школы: 10-15 лет

- "Паспорт школьного пищеблока" имеется/ не имеется.

2) Соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов: условия 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:

- 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 (сушары).

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

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

Блюдо	Цена
<u>1-4 кл -</u>	
<u>биточки швед.</u>	<u>448</u>
<u>зреник створени</u>	
<u>хлеб</u>	
<u>5-11 кл -</u>	
<u>биточки швед.</u>	
<u>чрени отвори</u>	
<u>хлеб</u>	
<u>Итого:</u>	

- Взвешивание контрольных порций:

1 порция	Масса	Соответствие	норме
----------	-------	--------------	-------

		выхода готовой продукции
биточки шкочен	80г	80г
зрелая отборн.	100г	105г
хлеб	20г	20г

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

- Подбор суточной пробы, условия её хранения
- соответствие/ несоответствие требованиям;
- хранится в холодильнике, нет;
- имеются дата/ отсутствует;
- подпись ответственного имеется/ отсутствует.

6) Процент охвата обучающихся питанием:

Всего учащихся	Всего питается (количество и %)	Охвачены бесплатным горячим питанием
310	80-90%	204

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

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

* бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

Форма 1

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	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

Форма 3

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)	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

Форма 4

№ 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 5 месяцев 2023 г.

Форма 5

№ 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			
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) фильтр

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.

- ведётся ли мониторинг охвата детей горячим и буфетным питанием (% охвата): ведётся/ не ведётся.

- рассмотрение вопроса по организации питания в школе на заседаниях: (где, № протокола, дата)

при решении № 2 26.02.22

педагогический совет № 2, ВШК в марте.

- работа школы по пропаганде здорового питания зублет, лекция,

- книга жалоб и предложений родителей ведётся/не ведётся.

- мониторинг состояния здоровья учащихся школы ведётся/не ведётся.

- модернизация школьной столовой: все нормы.

- режим работы столовой: сколько детей обслуживает столовая в день - 250-300 человек, посадочных мест - 30-35.

- наличие буфета: да/нет.

- эстетическое оформление школьной столовой (наличие уголка здоровья, плакатов «Ас болсын», «Приятного аппетита» и т.д. с учетом современных требований дизайнера и школьной эргономики) соответствует/ не соответствует.

Выводы и предложения:

все замечания

Председатель комиссии: Курбан Сергеевна З.К

Члены комиссии: Иванов И. А

Асапов И. Т

Число месяц год 24.02.23

Ознакомлены Директор Шамал
Администратор Шамалова И.В. Шам
Педагог-организатор Асанжолжа Т. Шам
Зав. МН ТУ, ООД Кудамбаева Е.К. Кудамбаева







