

Акт № 7
бракеражной комиссии
от 12.10.2022 год

Мы, нижеподписавшиеся, бракеражная комиссия в составе:

Смагулов Т.Б. – И.о. директора школы

Бударина Н.Б. – зам.директора по ВР

Сакиева О.Б. – зам.директора по УВР

Зинкович И.И. -медсестра

Каширина Е.В. – представитель родительской общественности

Провели проверку столовой КГУ «Основная средняя школа № 31».

В столовой имеется достаточное количество посуды, обработка которой происходит ручным способом в трех гнездовом порядке, согласно приказа.

Имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Суточная проба готовой продукции хранится в холодильнике, которых в наличии два. В холодильниках соблюдается соседство продуктов. Имеется градусник для соблюдения температурного режима в холодильнике. Имеются разделочные доски, столы и ножи промаркированы. Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное. Имеется инвентарь для уборки столовой.

В этот день по меню столовой было:

Плюшка с яблочным повидлом 100 гр

Сок натуральный абрикосовый 200 гр

Банан 150 гр

Итого: 330 тенге

Вкусовые качества приготовления пищи удовлетворительные.

Смагулов Т.Б. – И.о. директора школы

Бударина Н.Б. – зам.директора по ВР

Сакиева О.Б. – зам. директора по УВР

Каширина Е.В. – представитель родительской общественности

Зинкович И.И. - медсестра

С актом ознакомлена: Бычкова А.А.

АКТ мониторинга качества питания

Дата 18.10.22

№ 8

Организация образования УГУ „Классическая средняя школа №31”

Поставщик услуги (при наличии) ИП Батсоева АА

Комиссия в составе: 1. Смаилов Г.Б - председатель комиссии

2. Бударина Н.Б - зам председателя комиссии

3. Сажиева А.Б - заместитель директора по УВР

4. Зинкович И.И - Мерсестра.

5. Камширова Е.В - пред совета родительской общественности

Провели проверку столовой, пищеблока по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта действующим требованиям		+		
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки		+		
Соответствие ежедневного меню перспективному меню		+		
Соблюдение графика работы столовой		+		
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам		+		
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				
Организация питьевого режима		+		
Качество готовой продукции		+		
Наличие контрольного блюда		+		
Органолептические 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)		+		
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение ложек, вилок ручками вверх)		+		
Витаминизация блюда		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				

Наличие реализации товаров, которые не связаны с питанием				Нет
Организация приема пищи				
Количество посадочных мест		+		
Количество раковин для мытья рук		+		
Наличие мыла			-	
Наличие сушилок			-	
Состояние мебели		+		
Средства для обработки столов		+		
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов		+		
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды		+		
Санитарное состояние столовой		+		
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)				
Состояние помещений пищеблока				
Наличие вывески «Правила мытья посуды»		+		
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей		+		
Исправность систем водоотведения				
Исправность систем отопления		+		
Исправность систем освещения		+		
Наличие на пищеблоках защитной арматуры на светильниках, светильников с влаго-защитным исполнением		+		
Наличие условий для мытья и обработки столовой и отдельно для кухонной посуды		+		
Наличие моющих средств		+		
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)		+		
Соблюдение сроков хранения моющих средств		+		
Наличие сертификатов на моющие средства			-	
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов		+		
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов				
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный)			-	
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды		+		

Наличие графика уборки		+		
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах			—	
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, гидрометра на складе			—	
Соблюдение товарного соседства			—	
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания			—	
Хранение овощей в ларях, подтоварниках, в маркированных ёмкостях на поддонах			—	
Санитарное состояние складов			—	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			—	
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования		+		
Наличие термометров		+		
Соблюдение товарного соседства		+		
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания		+		
Санитарное состояние холодильного оборудования		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Условия и правильность хранения суточных проб		+		
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			—	
Санитарное состояние			—	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			—	
Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			—	
Санитарное состояние			—	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			—	
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			—	
Санитарное состояние			—	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и			—	

продуктов				
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			-	
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба			-	
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба			-	
Санитарное состояние			-	
Наличие запрещенных продуктов			-	
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря			-	
Исправность и состояние электрооборудования			-	
Наличие заземления, наличие резиновых ковриков			-	
Состояние механической вентиляции (вытяжки)			-	
Санитарное состояние			-	
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов			-	
Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудников столовой			-	
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность			-	
Условия хранения яиц			-	
Емкость с маркировкой для мытья и обработки яиц			-	
Средство для мытья яиц			-	
Наличие бактерицидной лампы			-	
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист) заверенный печатью или подписью		+		
Наличие ценников		+		
Соблюдение условий хранения		+		
Соблюдение условий и сроков реализации		+		
Санитарное состояние		+		
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов		+		
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания		+		
Уведомление (разрешение на				

перевозку продуктов) на автотранспорт		+		
Сертификаты, декларации о соответствии		+		
Срок реализации поступившей продукции		+		
Доброкачество поступившей продукции, соответствие нормам		+		
Технологические карты приготовления блюд				
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов		+		
Журнал «С-витаминизации»		+		
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий		+		
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____ месяц _____ г.		+		
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения		+		
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм		Нет		
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока		+		
Журнал проведения генеральных уборок		+		
Журнал регистрации температурного режима холодильников		+		
Наличие программы производственного контроля		+		
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды		+		
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников		+		
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				Нет
Душевая комната, санузел				Нет
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)		+		
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки		+		
Наличие отдельного помещения		+		

Акт № 9
бракеражной комиссии
от 27.10.2022 год

Мы, нижеподписавшиеся, бракеражная комиссия в составе:
Смагулов Т.Б. – И.о.директора школы
Бударина Н.Б. – зам.директора по ВР
Сакиева О.Б. – зам.директора по УВР
Зинкович И.И. -медсестра

Каширина Е.В. – представитель родительской общественности
Провели проверку столовой КГУ «Основная средняя школа № 31».
В столовой имеется достаточное количество посуды, обработка которой происходит ручным способом в трех гнездовом порядке, согласно приказа.

Имеется достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств. Суточная проба готовой продукции хранится в холодильнике, которых в наличии два. В холодильниках соблюдается соседство продуктов. Имеется градусник для соблюдения температурного режима в холодильнике. Имеются разделочные доски, столы и ножи промаркированы. Санитарно-гигиеническое состояние столовой удовлетворительное. Имеется инвентарь для уборки столовой.

В этот день по меню столовой было:

Духовые пирожки с капустой	100 гр
Сок натуральный персиковый	200 гр

Итого: 330 тенге

Вкусовые качества приготовления пищи удовлетворительные.

Смагулов Т.Б. – И.о. директора школы *Смагулов*
Бударина Н.Б. – зам.директора по ВР *Бударина*
Сакиева О.Б. – зам. директора по УВР *О.Сакиев*
Каширина Е.В. – представитель родительской общественности *Каширина*
Зинкович И.И. - медсестра *И.И. Зинкович*

С актом ознакомлена: *Бычкова* Бычкова А.А.