

Акт № 1

Проверки школьной столовой КГУ «ОШ № 3 г. Аксая» от 15.10.2015.

Комиссия в составе: Председатель комиссии: Т.Г Ищенко – директор Фонда «Жас дарын»

Члены комиссии:

Капанова Г.Е – завуч по воспитательной работе ОШ №3, Калиева З.Г. – медицинский работник, Амангельдиева М.К. – соц. педагог ОШ №3, Попова И.Г. – член общешкольного родительского комитета.

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: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал учета выполнения натуральных норм питания, журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 10-дневное меню, согласованное с СЭС, сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты). В результате проверки установлено:
- технологический процесс приготовления пищи - соответствует
- соблюдение условий транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов, условия транспортировки и хранения скоропортящихся продуктов соблюдаются ...
- помещения для хранения продуктов соответствуют норм
- соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь): холодильное оборудование и морозильные камеры в рабочем состоянии; наличие спецодежды -3 комплекта; наличие дезинфицирующих средств - в достаточном количестве; инструктаж режима обработки инвентаря, тары столовой посуды - имеются .
- ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день : жаркое из говядины, витаминный кисель  
– салат из моркови и яблок, яблоко 178 тенге

- % охвата обучающихся питанием – 98%
- документация поставщика на право поставок продовольствия имеется
- сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)...сертификаты качества в наличии.
- учетно – отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции ведется в соответствии с требованиями.
- журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов- ведется;
- журнал витаминизации готовых блюд- ведется ;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания - ведется ;
- журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования.....  
ведется ;
- примерное 10-дневное меню, согласованное с СЭС.- согласовано ;
- Технологические карты – имеются

Взвешивание контрольных порций: 1 порция – жаркое из говядины, масса 530 гр., соответствие норме выхода готовой продукции 75/250.; 2 порция суп гороховый , масса...530 гр, соответствие норме выхода готовой продукции...250гр.; 3 порция кисель витаминный масса

200 гр соответствие норме выхода готовой продукции 200 гр.

Органолептические и визуальные свойства приготовленной продукции соответствуют нормативам. Подбор суточной пробы, условия её хранения (соответствие требованиям) хранится в холодильнике, имеются дата и подпись ответственного.

Предложения.


1. Обновить маркировку кухонной посуды

Председатель комиссии: Ищенко Т.Г. 

Члены комиссии:

Капанова Г.Е. 

Калиева З.Г. 

Амангельдиева М.К. 

Попова И.Г. 